



SUA PÁSCOA com muito +sabor

Edição 11
Páscoa
Abril - 2017

Doce celebração!

Selecionamos receitas especiais
e contamos diversas curiosidades
sobre a Páscoa.

págs. 02 e 03

Um brinde!

Os vinhos Pinot Noir são as
melhores opções na hora
de harmonizar com bacalhau.

pág. 06



A FESTA DA PÁSCOA!

A Páscoa, festa cristã que **marca** o fim da Quaresma - **período** de 40 dias de **preparação** pascoal - é marcada por **diversos** ícones tradicionais que não podem faltar na **celebração**.

A **clássica** troca de Ovos de Páscoa, feitos de **chocolate** e recheados com muitas **surpresas**, é antiga, e teve origem nas regiões do Mediterrâneo, Leste Europeu e Oriente. **Inicialmente**, eram usados ovos de **galinha** cozidos e pintados. Os de chocolate **nasceram** na França, depois do séc. XVIII.

O **coelho** é símbolo de **fertilidade** e vida, por isso é uma figura marcante na **festa**. O animal consegue se reproduzir em grandes ninhadas, daí o seu significado. No **Brasil**, o coelho tornou-se símbolo **pascoal**, após ser trazido por imigrantes alemães. O peixe é a comida mais **tradicional** na mesa de Páscoa.

Nos 40 dias de jejum de **carne** vermelha da Quaresma, praticado por muitos **cris-tãos**, o **peixe** foi o alimento escolhido porque muitos apóstolos eram pescadores.

Já a **Colomba Pascal**, é um pão doce em **formato** de pomba, que foi criado na Itália. O animal **simboliza** a paz de Cristo e a presença do **Espírito** Santo nos almoços em **família**. Atualmente, o doce é mais **incrementado**, e pode levar coberturas de **chocolate**, glacê e amêndoas.

Para o almoço de Páscoa não podem faltar boas receitas! O Armazém tem duas dicas para você testar em casa:

MOUSSE MESCLADO

- 3 latas de leite condensado
- 2 copos americanos de leite
- 6 gemas de ovo
- 2 colheres de sopa de maisena
- 1 colher de sobremesa de baunilha
- 400g de chocolate meio amargo
- ½ xícara de castanha picada
- 1 caixa de creme de leite



Coloque em uma **panela** o leite **condensado**, as gemas, o leite e a maisena. Em fogo baixo, mexa sem parar até engrossar. Depois, **acrescente** a baunilha e o **creme** de leite. Reserve **metade** do creme e na outra parte, adicione o chocolate derretido. Em **taças**, monte a sobremesa intercalando **camadas** do creme branco e de chocolate. Salpique a castanha e leve para **gelar**.

BOLINHO DE BACALHAU

- 200g de bacalhau cozido e desfiado
- 2 batatas cozidas e amassadas
- 2 colheres de sopa de azeite
- 1 dente de alho
- ¼ de xícara de farinha de rosca
- 1 ovo batido
- 2 colheres de sopa de cebola picada
- Salsinha, pimenta-do-reino e sal a gosto



Em uma **panela**, refogue o alho e a **cebola** em uma colher de azeite. Transfira para uma tigela e acrescente as **batatas**, o ovo, o bacalhau, a **farinha**, o azeite e os **temperos**. Misture bem, até forma uma massa **homogênea**. Faça bolinhas e frite em óleo bem **quente**.

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\$ 3,99 und		R\$ 8,99 und		R\$ 16,99 und		R\$ 2,99 und		R\$ 1,29 und		R\$ 1,79 und		R\$ 12,99 und		R\$ 4,99 und		R\$ 1,99 und		R\$ 0,99 und
	R\$ 7,99 und		R\$ 6,49 und		R\$ 6,99 und		OFERTA ESPECIAL		OFERTA ESPECIAL		R\$ 5,49 und		R\$ 4,99 und		R\$ 5,99 und		R\$ 9,99 und		R\$ 1,99 und
	R\$ 1,69 und		R\$ 6,99 und		R\$ 3,29 und		R\$ 2,49 und		R\$ 1,49 und		R\$ 3,69 und		R\$ 2,69 und		R\$ 3,49 und				
															R\$ 16,99 und				

NA COZINHA

Karine Charão - Engenheira de Alimentos

O **bacalhau** é um peixe bastante **procurado** nas épocas de Páscoa, mas **algumas** pessoas têm **dificuldade** em **escolher** uma boa peça. Além disso, **sempre** surgem dúvidas sobre como **armazenar** e **dessalgar** o peixe.

No mercado **brasileiro**, existem **cinco** tipos **diferentes** de peixes **salgados** secos: Gadus morhua, Gadus macrocephalus, Saithe, Ling e Zarbo. As duas primeiras **espécies** são conhecidas como bacalhau, **sendo** as demais consideradas peixe salgado seco tipo **bacalhau**.

Na hora de **comprar** o consumidor deve **observar** a presença de pontos pretos no **peixe**, que indica **contaminação** por fungos, **causada** pelo excesso de **umidade** ou calor excessivo. Também é **importante** verificar se a superfície do bacalhau apresenta vermelhidão, **causada** pelo **desenvolvimento** da bactéria: Hallococcus, que é resultado da armazenagem incorreta, com **consequente** perda e ganho de umidade ou **calor** excessivo.

A **deterioração** não causa nenhuma **alteração** visível e é proveniente de bactérias **deteriorantes**. Ela é perceptível por meio do tato, **apresentando** limosidade superficial e **amolecimento** da carne e do olfato. É possível também perceber odor **desagradável**.

Além do **aspecto** do produto, o **consumidor** deve verificar, caso o **bacalhau** esteja embalado, se **estão** declarados no rótulo as seguintes **informações**: denominação de venda do produto, tipo do pescado, estabelecimento de **origem**, peso líquido, data de **embalagem**, prazo de validade, forma de conservação, informação nutricional e **preço**.



R\$ 4,69 und

PAÇOCA DE AMENDOIM + WHEY ZERO AÇÚCAR FLORMEL - 11g



R\$ 4,99 und

AÇÚCAR DEMERARA MÃE TERRA PCT - 400g



R\$ 3,99 und

BARRA DE CHOCOLATE FLORMEL ZERO AÇÚCAR - 20g



R\$ 16,99 und

CREME DE AVELÃ FLORMEL CROCANTE ZERO AÇÚCAR - 150g



R\$ 9,99 und

CEREAL MATINAL ZOORETA MÃE TERRA ORGÂNICO - 250g



R\$ 1,99 und

SOPA DESIDRATADA MÃE TERRA MADÁ INDIVIDUAL SABORES - 17g



R\$ 4,29 und

LEITE PIRACANJUBA LV UHT ZERO LACTOSE TP - 1L



R\$ 4,99 und

CREME LEITE NOLAC ITAMBÉ LATA - 300g



R\$ 5,99 und

LEITE CONDENSADO NOLAC ITAMBÉ LATA - 395g



R\$ 9,99 und

LEITE EM PÓ ITAMBÉ NOLAC INTEGRAL POUCH - 300g



R\$ 4,99 und

FARINHA DE ARROZ SEM GLÚTEN KODILAR PCT - 500g



R\$ 3,99 und

BISCOITO DE ARROZ SEM GLÚTEN KODILAR - 80g



R\$ 6,49 und

BARRA DE CASTANHA FLORMEL ZERO AÇÚCAR CAIXA COM 2 - 54g



R\$ 2,99 und

SEMENTE DE CHIA GAIATRI PCT - 100g



R\$ 15,99 und

SUCO INTEGRAL CASA BENTO UVA TTO GF - 1L

SABOR E TRADIÇÃO

Petrópolis é berço de **diversas** marcas, aqui nascem **deliciosos** produtos que **fazem** parte da rotina diária na **cozinha**. Como é o caso da Coisas da Fazenda, que desde **1980** produz diversas delícias em território **petropolitano**.

A empresa se lançou no **mercado** fabricando seu **tradicional** patê de **figado** de frango, que segundo os **proprietários** é conhecido como o autêntico patê da Cidade Imperial. O que **caracteriza** o produto é o seu sabor diferenciado, **adquirido** graças a qualidade das matérias-primas **usadas** na receita.

A marca também **produz** uma linha de pães de alho **diferenciada**, que leva na receita alho in natura, **salpicado** com cebotele fresca. Além **disso**, o produto não leva **maionese** na fabricação e sim **gordura** de palma, que é livre de gordura trans e **colesterol**.

"Todo esse cuidado em nossa linha de produção traduz a razão da existência da marca: que é desenvolver alimentos de alta qualidade", conta o proprietário Raphael Capua. Além disso, a Coisas da Fazenda se preocupa em resgatar a tradição e lembranças das áreas rurais. "Queremos relembrar um passado remoto em que os produtos eram feitos de modo artesanal, utilizando ingredientes naturais, sempre frescos, num ambiente em que as pessoas se conheciam e no qual os clientes eram respeitados em suas individualidades", completa o **empresário**.



R\$ 7,99 und

PATÊ COISAS DA FAZENDA RESF JR FOIE PIMENTA EMB - 50g



R\$ 7,99 und

PÃO DE ALHO COISAS DA FAZENDA RECH TRAD EMB - 210g



R\$ 12,99 und

PATÊ COISAS DA FAZENDA RESF FOIE TRAD EMB - 150g



R\$ 3,49 und

ARROZ INTEG GAIATRI AGULHINHA PCT - 500g



R\$ 5,99 und

PASTA SOJA REFRIGERADA GAIATRI PT - 150g



R\$ 4,99 und

MASSA DE LASANHA GROSSONI PCT - 500g



R\$ 9,99 und

BISC CANUDINHO P/DOCE GROSSONI PCT - 100g



R\$ 2,49 und

TORRADA MATINAL MELPÃO TRADICIONAL - INTEGRAL C/GRÃOS - 150g



R\$ 10,99 und

CHOCOLATE LÍNGUA DE GATO KATZ - 80g



R\$ 5,99 und

CACAU EM PÓ GAIATRI PCT - 200g

A FASCINANTE PINOT NOIR

Para **produzir** os vinhos mais **elegantes** do mundo é preciso **paciência**. Isso porque, a **uva** Pinot Noir é a mais difícil de **cultivar** e de se adaptar ao clima de diversas **regiões**. A uva dá **origem** à vinhos tintos leves e **versáteis**, com poucos **taninos**, além de ser **extremamente** macio. No paladar, toques **frutados** e varietais, sem **madeira**. O ideal é que a **bebida** seja servida em torno dos 12°C, semelhante aos vinhos **brancos**.

Zonas **quentes** não agradam, porque a casca muito fina é **sensível** à umidade. A casta exige climas **moderadamente** frios para um bom desenvolvimento, por isso, os países com mais **êxito** no manejo da Pinot são França, Argentina, Estados Unidos, e Chile. No Brasil, os resultados **obtidos** no Rio Grande do Sul e na Serra Catarinense são **promissores**.

A leveza da **bebida** permite uma **harmonização** versátil: carnes **vermelhas**, macias e pouco **gordurosas**, aves assadas e ensopadas, vegetais cozidos, risotos, **queijos** de massa mole e peixes de sabor acentuado, como **salmão**. Outra opção é o bacalhau. A acidez da uva "**quebra**" a gordura do pescado e ainda ajuda a limpar o **paladar**.

A Pinot Noir é a opção **ideal** para iniciar o paladar nos **vinhos** tintos secos. A **escolha** se deve ao fato da uva ficar entre o tinto **encorpado** e o branco, com as **características** do primeiro e o sabor leve e agradável do **segundo**.

Para acompanhar o seu vinho Pinot Noir, aposte em uma deliciosa receita!

Salmão Assado

- 1 posta de salmão
- 1 limão
- 2 dentes de alho amassados
- 1 tomate
- 2 latas de creme de leite fresco
- Sal e páprica doce a gosto
- Papel manteiga

Esprema o limão e despeje no peixe. Depois, esfregue o alho amassado. Forre uma assadeira com o papel manteiga, coloque o salmão e acrescente o tomate cortado em cubos pequenos e uma lata de creme de leite. Faça cortes transversais na peça, tempere com o sal e a páprica e leve ao forno pré-aquecido a 180°.

Enquanto assa, vá adicionando a outra lata de creme de leite aos poucos. Desligue o fogo quando as bordas da posta estiverem douradas e o creme de leite formar um molho.



Com um leitor de **QR CODE** instalado em seu smartphone, aproxime a **câmera** e veja mais informações sobre a Pinot Noir.



VH TTO CHI ATRATIVO
CAB S/CARM/SYRHA
MERLOT GF - 750ml



VH TTO CHI ATRATIVO
BARREL SELECTION CAB S
CARM/PINOT NOIR GF - 750ml



VH TTO CHI ATRATIVO RSV
CAB S/CARM/PINOT NOIR
GF - 750ml



VH TTO CHI ATRATIVO
GRSV CAB S CAR
CAB S - 750ml



VH TTO CHI ATRATIVO
SUP PREM CAB SAUV
GF - 750ml



VH TTO PORCA DE MURÇA
POR DOURO GF - 750ml



VH ARG LAS MORAS CAB S
MALBEC/BONARDA/SHIRAZ
GF - 750ml



VH ARG INTIS CAB S
MALBEC SHIRAZ
GF - 750ml



VH TTO FRA BUZET RED
BADGE GF - 750ml



VH TTO FRA CHATEAU PUY
BARDENS BORDEAUX
GF - 750ml



VH TTO CHI TORO PIEDRA
GRSV PETIT VERDOT / CAB
CARM / CAB.S GF - 750ml



VH TTO CHI PUERTO VIEJO
CAB S/CARM/ PINOT
NOIR GF - 750ml



VH TTO CHI CONO SUR
1551 CAB SAUV/CARM
GF - 750ml



VH TTO CHI CONO SUR
BICICLETA P NOIR
GF - 750ml



VH TTO CHI EMILIANA ADOBE
CAB S/CARM/SYRAH/MERLOT
PINOT NOIR GF - 750ml



VH TTO FRA L'ESPAROU
GRANDE RESERVE MERLOT
GF - 750ml



ESPUM BCO BR LOCANDA
DELLA MIMOSA BRUT
GF - 750ml



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



VH POR PORTO RECCUA
BCO GF - 750ml



VH POR ROYAL OPORTO
RUBY/ TAWNY GF - 750ml



VH TTO ESP PATA NEGRA
OURO TEMPRANIL GF - 750ml



VH BCO POR ACACIO
VERDE MEIO SECO
GF - 750ml



VH TTO POR ACACIO
DOC GF - 750ml



VH BCO POR GATÃO
VERDE GF - 750ml



VH TTO POR GATÃO
GF - 750ml



LICOR MOZART
GOLD - 500ml



VODKA LET STOLICHNAYA
GF - 750ml



WHISKY ESC FAMOUS
GROUSE FINEST GF - 1L



WHISKY ESC CHIVAS
REGAL 12 ANOS GF - 1L



AGUA MINERAL COM GÁS
POR PEDRAS SALGADAS
GF - 750ml

Bastidores do Cardápio

Gabrielle Ceschini: Nutricionista

Com a **chegada** da Páscoa, fica difícil **resistir** as tentações com **tantas** ofertas de chocolate. O **problema** não está em consumi-lo, mas sim em **manter** o controle e não **exagerar**, comendo além da conta.

Por isso, **devemos** estar atentos ao tipo de **chocolate** que estamos consumindo. Quanto mais **escuro** melhor, pois terá maior **concentração** de cacau e menos **edulcorantes**, gordura saturada e **açúcar**, encontrados facilmente nos chocolates ao **leite** e branco.

O **ideal** é que o chocolate tenha em sua **composição** um teor de cacau acima de 70%. Quanto mais **cacau**, mais benéfico será para o nosso **organismo**. Porém, seu consumo também deve ser controlado, pois é uma fonte **significativa** de calorias e **gorduras**. Até 30g ao dia pode ser incluído na **alimentação**, proporcionando diversos **benefícios** e sem **atrapalhar** a dieta.

O cacau contém **substâncias** chamadas flavonóides, que atuam como **antioxidante**, protegendo as **células** contra os danos causados por radicais livres, envelhecimento **precoce** e doenças **cardiovasculares**, além de proporcionar sensação de prazer.

Atualmente existem **diversas** versões para atender aos **consumidores**: sem açúcar, sem glúten, sem lactose, com alto teor de cacau, à base de soja.

Uma dica para não **exagerar**, é pegar apenas a quantidade a ser ingerida e guardar o **restante**. Não deixe exposto à vista! Se as **crianças** ganharem muito **chocolate**, divida com outros familiares ou vizinhos, assim minimiza o risco de cair na **tentação** de exagerar no **consumo**.

Na hora do consumo, coma sem pressa, devagar. **Saboreie!**



AVENTURA NAS ALTURAS!

Quem é fã de **ação** e curte sentir a **adrenalina** pulsando nas veias já deve ter **ouvido** falar na escalada. O esporte **utiliza** técnicas e movimentos do **montanhismo** e exige muita **força** e concentração para ser **praticada**. Seja na natureza ou em **paredões** nas academias, a modalidade **estimula** o atleta a encontrar **diferentes** meios de ultrapassar os obstáculos e **superar** as adversidades.

A **atividade** começou a ser praticada no **Brasil** no final da década de 1980, mas **surgiu** nos anos 70, na **Ucrânia**. Um morador local, colocou **pedras** na parede durante um rigoroso inverno para treinar. A ideia se propagou e **nasceu** a escalada esportiva. O **primeiro** Campeonato Mundial de Escalada aconteceu em 1985, na Itália, em uma parede **natural**. E em 1987, foi adaptado para uma **parede** artificial.

Para realizar o **exercício** são necessários alguns **materiais**, como corda, **sapatilha** e capacete. São as **cordas** que vão oferecer segurança e as sapatilhas equilíbrio. Antes da escalada, procure um **profissional** especializado. Ele vai saber **indicar** os **melhores** locais para iniciantes e poderá acompanhar prática. A Serra petropolitana tem **diversas** montanhas e paredões, **inspiração** não vai faltar.



R\$ 7,29 und

ALCAPARRA CONSERVA
LA PASTINA VD - 60g



R\$ 16,99 und

ARROZ ARBORIO VÁCUO
LA PASTINA PCT - 1kg



R\$ 10,99 und

AZEITONA VERDE DE PASTINA
RECH ANCHOVA VD - 195g



R\$ 15,99 und

MOLHO PESTO GENOVESE
LA PASTINA VD - 180g



R\$ 6,99 und

SEMOLA ITA DIVELLA
GRANO DURO PCT - 500g



R\$ 19,99 und

CAFÉ AROMATIZADO
BAGGIO SABORES - 250g



R\$ 16,99 und

CAFÉ CAPSULA GOURMET
BAGGIO CX - 12und



R\$ 9,99 und

ACHOCOLATADO EM PÓ
TODDY ORIG PT - 800G



R\$ 3,99 und

AVEIA FLOCOS QUAKER
FLOCOS FINOS OU FLOCOS
REGULAR TRAD CX - 200g



R\$ 4,49 und

CAFÉ SOLUVEL NESCAFÉ
MATINAL SH - 50g



R\$ 14,99 und

AZEITE DE OLIVA CHI O-LIVE
MEDALHADO VD - 500ml



R\$ 4,99 und

MASSA ITA DIVELLA
BUCATINI PCT - 500g



R\$ 4,99 und

MASSA ITA DIVELLA
LINGUINE PCT - 500g



R\$ 4,99 und

MASSA ITA DIVELLA
SPAGHETTI PCT - 500g



R\$ 4,99 und

MASSA ITA DIVELLA
SPAGHETTINI PCT - 500g



R\$ 5,99 und

FARINHA LÁCTEA NESTLÉ
ORIGINAL SH - 210g



R\$ 4,69 und

MINGAU MUCILON
SH - 230g



R\$ 3,49 und

TORRADA BAUDUCCO
160g



R\$ 3,49 und

CAFÉ 3 CORAÇÕES COM
LEITE REFIL - 100g



R\$ 7,99 und

ACHOC PO OVOMALTINE
FLOCOS CROC SH - 300g



R\$ 8,99 und

PASSATA TOMATE
LA PASTINA VD - 680g



R\$ 29,99 und

AZEITE ITA DE CECOCO
CLASSICO EVO - 500ml



R\$ 13,99 und

MOSTARDA FRANCESA
MAILLE DIJON ORIG - 215g



R\$ 3,99 und

QUEIJO PARM SANCOR PCT
RALADO EMB ALUM - 50g



R\$ 26,99 und

GELÉIA FRA SAINT
DALFOUR VD - 284g



R\$ 9,99 und

CEREAL MATINAL
KELLOGGS SUCRILHOS
ORIG CX - 300g



R\$ 3,99 und

NESTLÉ NESTON
POLPA FRUT CEREAIS
BDJ - 600g



R\$ 4,89 und

NESTLÉ NINHO SOLEIL
SALADA DE FRUTAS
BDJ - 600g



R\$ 3,49 und

IOG DANONE GREGO
LIGHT / COMUM
SABORES - 100g



R\$ 5,49 und

BB LAC FERM ACTIVIA CAFÉ
DA MANHÃ COMUM / LIGHT
SABORES - 170g

SUA PÁSCOA É AQUI!



OVO DE PÁSCOA ARCOR TORTUGUITA
HEAD PHONE - 100g



OVO DE PÁSCOA ARCOR TORTUGUITA
LANCHEIRA EMB - 100g



OVO DE PÁSCOA ARCOR
SOFIA EMB - 100g



OVO DE PÁSCOA ARCOR
LEITE MOANA - 100g



OVO DE PÁSCOA LACTA DIAMANTE
NEGRO EMB - 215g



OVO DE PÁSCOA LACTA BATMAN
UNLIMITED EMB - 170g



OVO DE PÁSCOA LACTA SHOT
AMENDOIM EMB - 236g



OVO DE PÁSCOA LACTA
BARBIE EMB - 170g



OVO DE PÁSCOA KINDER
STAR WARS - 100g



OVO DE PÁSCOA KINDER MY
LITTLE PONY EMB - 100g



OVO DE PÁSCOA KINDER MENINOS
CARROS AVIOES - 150g



OVO DE PÁSCOA FERRERO
ROCHER - 225g



OVO DE PÁSCOA NESTLÉ
GALAK EMB - 210g



OVO DE PÁSCOA NESTLÉ
PRESTÍGIO EMB - 240g



OVO DE PÁSCOA NESTLÉ HOMEM
ARANHA EMB - 150g



OVO DE PÁSCOA NESTLÉ
KIT KAT EMB - 330g



OVO DE PÁSCOA GAROTO CANECA
VINGADORES EMB - 150g



OVO DE PÁSCOA GAROTO SERENATA
DE AMOR EMB - 220g



OVO DE PÁSCOA GAROTO BATON
MAIS LEITE EMB - 186g



OVO DE PÁSCOA GAROTO MALETA
MINNIE EMB - 150g

CHEF DO GRÃO

No mês das mães, o Armazém do Grão quer homenagear essas mulheres que sempre tem aquela receita de deixar qualquer um com água na boca! Qual prato sua mãe cozinha e tem gostinho de "quero mais"? Envie sua receita através da nossa página no Facebook e participe! O Chef do Grão ensinará a preparar o prato no quadro Memórias com Sabor, do Programa Viver Bem (TV Vila Imperial – canal 19), apresentado pela jornalista Silvana Coelho.

Chef do Mês: Sebastião, do Parrô do Valentim



BACALHAU A VALENTIM

Ingredientes:

- 400g de batatas cozidas
- 300g de bacalhau dessalgado e cozido
- 2 cebolas cortadas em rodelas
- ½ tablete de caldo de galinha
- 1 ramo de salsinha
- 1 litro de leite
- 1 folha de louro picada
- 1 colher de chá de colorau
- 50g de azeitona portuguesa ou preta
- Sal a gosto



Preparo:

Coloque o azeite em uma panela, junte as batatas cortadas em cubos, as cebolas e o louro e leve ao fogo baixo por cinco minutos. Em seguida, acrescente o bacalhau e o colorau e deixe por mais três minutos ao fogo. Retire do fogo, coloque em uma travessa e decore com azeitonas, ovos cozidos fatiados e salsinha.



DICA DO SOMMELIER

Cozinhar o bacalhau no domingo de Páscoa já é tradição, mas cada família tem sua receita especial. Por isso, o sommelier **Marcelo de Mello Castro**, selecionou uma dica de vinho para cada modo de preparo:

- Se o peixe for cozido desfiado e tiver queijo gratinado na receita, aposte nos vinhos verdes como o Casa do Valle ou o Alvarinho, Cêpa Vélha.
- Já as receitas mais tradicionais, de bacalhau assado com azeitonas, cebola e alho, pedem vinhos encorpados. Invista no Alabastro, Castro, Esporão, Paulo Laureano, Touriga e Toro de Piedra.
- Caso você vá preparar deliciosos bolinhos de bacalhau, a sugestão são vinhos leve, com pouca graduação alcoólica, como é o caso do vinho branco Condes de Barcelos e do rosé Muralhas de Monção.



HORA DA SOBREMESA

A canjica também é um doce tradicional na celebração da Páscoa. Aposte na sobremesa depois do almoço!

Ingredientes:

- ½ kg de canjica
- 2 litros de leite integral
- 1 lata de leite condensado
- 4 colheres (sopa) de açúcar
- Canela e amendoim a gosto

Preparo:

Cozinhe a canjica na panela de pressão. Depois, em outra panela, aqueça o leite com o leite condensado e o açúcar. Quando atingir o ponto de fervura, acrescente a canjica e deixe cozinhar, mexendo sempre, até o caldo ficar cremoso. Sirva com a canela ou o amendoim salpicados por cima.

Dica: deixe a canjica de molho em água por algumas horas, assim o cozimento será mais rápido.



Quer ser o próximo Chef do Grão?

Para participar da nossa próxima edição basta enviar sua receita através da página do Armazém no Facebook e torcer! Em maio, vamos homenagear as mães. Então, conta para a gente: qual prato sua mãe cozinha que faz o maior sucesso na sua casa?

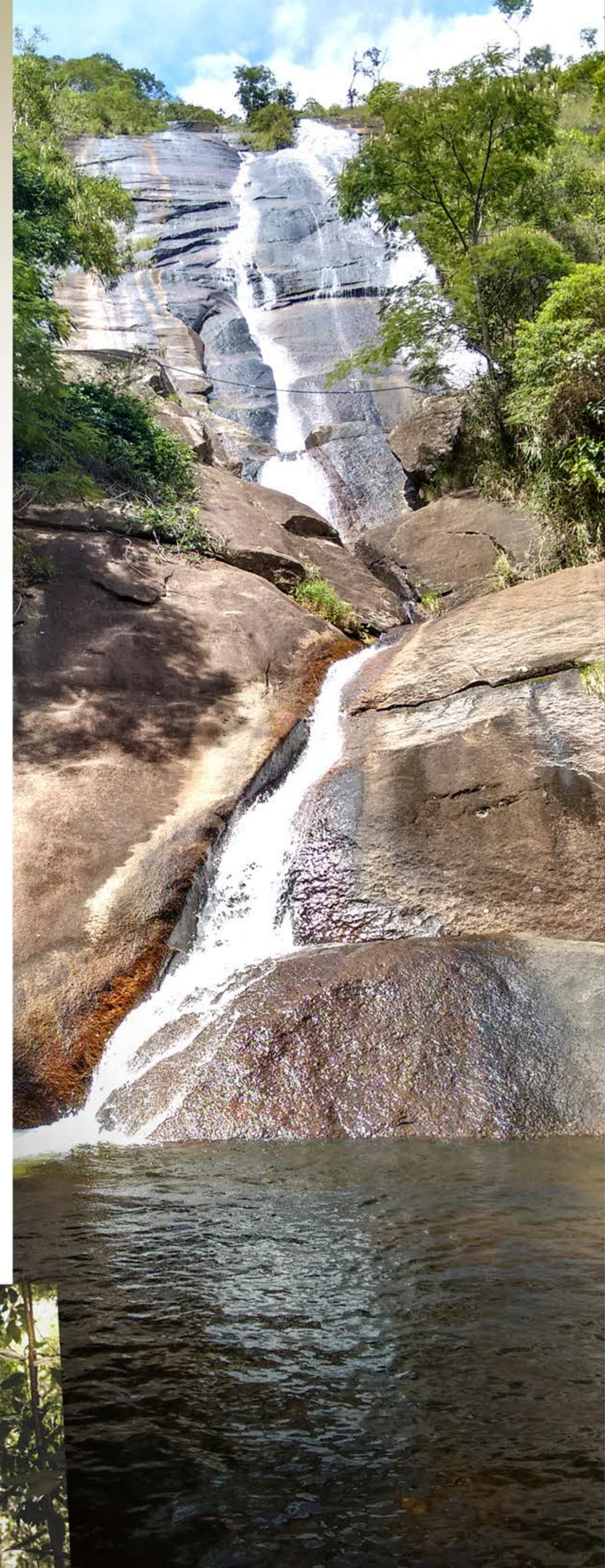
CONHECENDO AS CACHOEIRAS DO VALE DAS VIDEIRAS!

Há algum tempo, estávamos com vontade de conhecer as cachoeiras do Vale das Videiras e aproveitamos um domingo ensolarado para nos aventurar por aquele lado de Petrópolis. Antes de chegar ao nosso destino, já fiquei encantada ao passar pelo centro de Araras, que possui vários restaurantes, lojinhas de artesanato e outros estabelecimentos comerciais muito charmosos. Continuando pela estrada, avistamos um belo pórtico, que nos indicava a entrada do Vale das Videiras.

O local também possui um centrinho belíssimo, cercado por muita natureza e belas casas. O acesso às cachoeiras é muito fácil, basta seguir pela estrada principal. Quem preferir, pode contar com a ajuda de um GPS e com certeza não terá dificuldade para encontrá-las. Nosso primeiro destino foi a cachoeira da Ponte Funda, ou cachoeira do Vale das Videiras, como também é conhecida. Da própria estrada, já é possível avistá-la. Paramos o carro no estacionamento que fica na beira da rua, perto de uma igreja, e percorremos um pequeno caminho até chegar ao poço, de água límpida, perfeito para um mergulho. A vista é realmente incrível, com uma queda d'água magnífica e surpreendente. Vale a pena conhecer!

Ficamos sabendo que mais à frente existia uma outra cachoeira, chamada de Sete Quedas, e decidimos fazer uma visita. Seu acesso é feito através de um bar e como fica em propriedade privada, é cobrada uma taxa de entrada. Na época, pagamos R\$ 2,00 por pessoa. O visual também é incrível, são cerca de 30 metros de altura e pequenas quedas d'água, que formam lindos pocinhos. Ideal para se refrescar em um dia ensolarado!

Os atrativos naturais são abertos ao público e qualquer pessoa pode conhecer, no entanto, a conscientização dos frequentadores é fundamental para que as belezas de Petrópolis sejam sempre conservadas. Por isso, leve seu lixo sempre com você e não faça nada que agrida ao meio ambiente. A natureza agradece!



OS BENEFÍCIOS DA SARDINHA

Mergulhe neste sabor e deixe sua dieta ainda mais gostosa.

A sardinha é um peixe tradicional de água salgada e é caracterizada pelo seu tamanho. Pequeno na dimensão, mas muito rico nos nutrientes. Por isso, este pescado é tradição na mesa dos brasileiros. O nome é em homenagem à sua região de origem, a Sardenha, no Mar Mediterrâneo. Nascidas lá, as sardinhas nadam milhares de quilômetros e se disseminam pelos mares.

Fonte rica em ômega-3 (gordura boa para coração) e cálcio (mineral que age contra a osteoporose) o peixe, além de muito saboroso, é um aliado da saúde. E, se a carne vermelha é o alimento com mais proteína, a sardinha vem correndo por fora na disputa pela categoria: 100 gramas do peixe assado tem uma porção quase equivalente do nutriente em um filé-mignon.

No Brasil, as mais populares são as sardinhas portuguesas e a sardinha-verdadeira, ambas in natura. O peixe ainda pode ser preparado cozido ou assado, e até na churrasqueira, fugindo das versões gordurosas e fritas. Para maior praticidade, aposte na sardinha em conserva, que tem também oferece a opção de já vir com molho.



INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 60 g ou ml (1 Fala) - Sardinha Assada		
	Quantidade por Porção	%VD (1)
Valor Energético	99 kcal = 416 KJ	5
Carboidratos	0 g	0
Proteínas	19 g	25
Gorduras Totais	1.8 g	3
Gorduras Trans	**	***
Gorduras Saturadas	1.0 g	5
Fibra Alimentar	**	0
Sódio	45 mg	2
(1) % 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 determinado.		



TORTA SALG PRONTA CG SADIA
FGO IOGURTE CX - 500g



PEITO DE PERU
DEFUMADO LIGHT SADIA



ALMÔNDEGAS CG SADIA
BOVINO CX - 500g



LASANHA SADIA FAMILIAR
CG CX BOLONHESA - 1kg



PRESUNTO
COZIDO SADIA



HAMBÚRGUER BOVINO
CG SADIA TRAD CX - 672g



LASANHA SADIA
SABORES - 600g



PIZZA PRONTA CG SADIA
CX SABORES - 440g



REQUEIJÃO CREM CATUPIRY
TRAD E LIGHT PT - 200g



TORTINHA COM CATUPIRY
CG C EMB SABORES - 420g



EMPANADA CG CATUPIRY
SABORES EMB - 440g



REQUEIJÃO CREMOSO
CATUPIRY LINHA CULINÁRIA
250g

VIZOO
BRASIL

Conheça a Vizoo no Armazém do Grão, Mosela e Corrêas, e confira as novidades da nossa coleção:

Essência
2017

/vizooBrasil.modas @vizoo.brasil



DESCOBRINDO UM NOVO SABOR!

A cerveja de trigo pode surpreender até os paladares mais apurados.

Quem é fã de **cerveja** não pode deixar de conhecer a **Weiss**. Leve, refrescante e muito **saborosa**, as cervejas de trigo são ideias para o dia a dia ou para **degustadores** que queiram uma opção menos **agressiva** ao paladar.

Nascidas no Sul da **Alemanha**, as Weiss têm **coloração** clara e opaca. No sabor, **normalmente** o trigo se sobressai, mas algumas já vem saborizadas, com **toques** de cravo ou um sabor final de **banana**.

Diferente da alta graduação **alcoólica** de outras cervejas, as de **trigo** são bem mais **refrescantes** e ficam com o teor **alcoólico** moderado, entre 5 e 6%. São ideias para o **estágio** inicial de degustação de cervejas.

Na **harmonização**, aposte em saladas, **petiscos** e frutos do mar, tudo bem **levinho**.

O **sommelier** do Armazém do Grão, **Marcelo de Melo Castro**, selecionou alguns **rótulos** que não podem faltar na degustação: "Opte pela BrewPoint, Colarinho Branco ou a 14 - Weiss, da Bohemia". Na harmonização, aposte em **saladas**, petiscos e frutos do mar, tudo **bem** levinho.



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



FAÇA VOCÊ MESMO!

Decoração de Páscoa!

Que tal comemorar a **Páscoa** à moda antiga esse ano? Para deixar a data ainda mais **inesquecível** para a criançada aposte em uma **decoreação** característica com pegadas de coelho e um **ninho** para os ovos! Faça um caminho de **pegadas** do quarto do pequeno até a sala. Assim, ele já vai acordar pronto para correr atrás **doces**. Estimule a **imaginação** da criança, contando uma **história** de quem são as marcas de **patinhas**.

Para as pegadas, separe:

1 cartolina branca | **1 tesoura** | **Fita durex**

Corte **círculos** de dois tamanhos diferentes. Monte a **patinha** e cole com a fita no chão. Essa **versão**, apesar de um pouco mais trabalhosa, faz menos **sujeira**. Mas, você **também** pode usar **trigo** para deixar as **marquinhas** pela casa. Basta **mergulhar** a ponta de três dedos na farinha e depois **marcar** o chão.

No fim do caminho, deixe um cesto com os ovos de Páscoa! Para fabricá-lo você vai precisar de:

1 cesta | **Flocos de isopor** | **Fitas coloridas**

Decore a **cesta** com as **fitas**, cobrindo a parte **superior** e amarrando algumas ao redor. Depois, **preencha** com o isopor, para dar **suporte** aos ovos. Você também pode **investir** na **criatividade** e colar coelhos de **cartolina** ou E.V.A. ao redor da cesta.



 CERV BLACK PRINCESS GOLD - 600ml R\$ 9,99 und	 CERVEJA PILSEN MILLER GENUINE DRAFT - 600ml R\$ 5,99 und	 CERV ARTESANAL TRIGO PETRA WEISS - 500ml R\$ 13,99 und	 CERV ESP WELTENBURGER KLOSTER BAROCK - 500ml R\$ 14,99 und	 CERV ARTESANAL WALS DUBBEL - 375ml R\$ 16,99 und
 CERV ARTESANAL WALS TRIPPEL - 375ml R\$ 16,99 und	 CERV DE TRIGO HOEGAARDEN - 330ml R\$ 11,99 und	 CERV GOOSE ISLAND HONKERS - 355ml R\$ 16,99 und	 CERV GOOSE ISLAND IPA - 355ml R\$ 16,99 und	 CERV PATAGONIA WEISSE - 740ml R\$ 18,99 und
 CERV WELTENBURGER KLOSTER DUNKEL - 600ml R\$ 14,99 und	 CERV ARTESANAL DUZÉ WEISS - 500ml R\$ 15,99 und	 CERV ARTESANAL COLARINHO BRANCO - 500ml R\$ 17,99 und	 CERV ARTESANAL NA MOITA - 600ml R\$ 17,99 und	 CERVEJA SOL PREMIUM MEXICANA - 600ml R\$ 6,99 und



 PEITO DE PERU DEFUMADO SEARA R\$ 3,59 100g	 LINGUIÇA DE FRANGO SEARA R\$ 11,99 kg	 LINGUIÇA DE PERNIL COM ALHO GOURMET SEARA - 500g R\$ 9,99 und
 COSTELA SUÍNA BARBECUE SEARA GOURMET PCT - 1kg R\$ 39,99 und	 MARGARINA DORIANA CREMOSA C/SAL PT - 500g R\$ 2,99 und	 PRESUNTO COZIDO SEARA R\$ 1,89 100g



 PÃO QUEIJO CG FORNO DE MINAS COQUETEL SC - 400g R\$ 8,99 und	 FOLHADO PRONTO CG FORNO DE MINAS EMB - 240g R\$ 4,99 und	 WAFFLE FORNO DE MINAS CG PCT - 210g R\$ 5,99 und
--	--	--

AÇÚCAR X DENTES

O cuidado com a saúde bucal deve ser redobrado nessa época

Com tanto **doce** que é **consumido** na Páscoa, é hora de pensarmos na **escovação**. Mesmo que **resistir** ao chocolate seja uma tarefa **difícil**, a ingestão em **excesso** pode ser **prejudicial** para o corpo, inclusive para a saúde bucal.

Leve em **consideração**, que o **chocolate** amargo ou meio amargo tem uma **quantidade** reduzida de **açúcar** e mais elevada de cacau. Assim, ele **representa** menos riscos para os dentes, porque não **favorece** a produção do ácido responsável pela **cárie**.

A **periodicidade** da escovação também é **importante**. Segundo a Associação Brasileira de Odontologia, **ABO**, o ideal é que o doce seja **consumido** logo após as refeições e os dentes escovados até 15 minutos **depois**. Esse é o **tempo** que a placa **bacteriana** começa a agir.

Para **escolher** a pasta de dente, leve em **consideração** os diversos tipos **disponíveis** no mercado, como as **específicas** para **dentes** sensíveis, cuidado com a **gengiva**, branqueadoras, hálito refrescante, limpeza **profunda** e controle de placa. Já as escovas são **divididas** em macias, médias e **duas**.



CORO, ALIADO NA LIMPEZA

O produto ideal para a **limpeza** de **ambientes** mais propícios ao **ataque** de germes, como o **banheiro** e a cozinha, é o cloro. Suas **propriedades** desinfetantes vão cuidar **para** que as superfícies estejam sempre **branquinhas** e esterilizadas. O **produto** também pode ser usado no tratamento da **água** da piscina.

A **água** sanitária é a **versão** mais diluída do **cloro** e pode ser aplicada em **diversas** tarefas na casa, como **eliminação** de **bactérias** nas frutas legumes e **verduras** e limpeza de roupas, caixas d'água, pisos, azulejos e vasos de **plantas**. As particularidades **alvejantes** do produto impedem que ele seja usado na lavagem de peças **coloridas**.

Evite **misturar** o cloro com outros **produtos**. A combinação pode causar reações químicas perigosas. O **material** tem características **corrosivas** e se não for manuseado da **forma** correta pode ocasionar **queimaduras** na pele e nos **olhos**. O cloro é tão **potente** que já foi incluído na fórmula de **diversos** produtos com uso **específico**. Para identifica-lo, leia sempre o rótulo Use luvas na hora da **limpeza** e armazene o cloro em locais frescos e **arejados**, longe de crianças e **animais**.



R\$ 2,59 und



R\$ 1,79 und



R\$ 5,99 und



R\$ 7,99 und



R\$ 12,99 und

CREME DENTAL COLGATE
MAX PROTEÇÃO CX - 90g

SABONETE
PROTEX - 90g

ABS INTIMUS SUAVE/SECA
LV16 - PG14

LENÇO UMED INF HUGGIES
CLASSIC ALOE VERA PT 48und

DESODORANTE REXONA
AEROSOL - 150ml



R\$ 15,99 und



R\$ 24,99 und



R\$ 1,99 und



R\$ 16,99 und



R\$ 9,99 und

KIT DOVE
SH 400ml + COND 200ml

FD INF HUGGIES
SUPREME CARE

SAB INF HUGGIES
TURMA DA MÔNICA - 75g

SHAMPOO ANTICASP
HEAD&SHO FR - 200ml

FIO DENT ORAL B ESSENTIAL
ENCERADO EMB 50M



R\$ 7,99 und



R\$ 3,99 und



R\$ 2,39 und



R\$ 5,99 und



R\$ 19,99 und

VIM CLORO ATIVO
GEL - 750ml

CLORO
ESTRELA - 2L

ÁGUA SANITÁRIA
BARRA - 1L

AMACIANTE
MON BIJOU - 2L

LAVA ROUPA LIQ OMO
PODER ACELERA PG 2,5L - LV 3L



R\$ 5,99 und



R\$ 2,29 und



R\$ 8,99 und



R\$ 2,99 und



R\$ 12,99 und

LIMPADOR LP VEJA X14
CLORO ATIVO FR - 500ml

LIMPADOR MULTIUSO
AZULIM - 500ml

PURIFICADOR DE AR
GLADE - 360ml

TOALHA SOCIAL
CLEAN 2 ROÇOS

PAPEL HIGIÊNICO
NEVE LV 12 PG 11



R\$ 10,99 und



R\$ 6,99 und



R\$ 15,99 und



R\$ 11,99 und



R\$ 8,99 und

KIT ABS ALWAYS NOTURNO
ABAS GTS FRASQUEIRA

SAB LIQ DOVE SHOWER
FR - 250ml

AP BARBEAR GILLETTE MACH
3 SENSITIVE EMB

CREME AMPOLA
TRATAMENTO PANTENE C/3

CREME DENTAL ORAL B 3D
WHITE PERFECT FR CX - 102g



R\$ 9,99 und



R\$ 7,99 und



R\$ 4,49 und



R\$ 3,99 und



R\$ 4,49 und

TOALHA NEVE
UMEDECIDA

ANTIMOFO INSPIRA
LIMPPANO - 230g

DESINFETANTE
URCA - 2L

SABÃO PASTOSO
NEUTRAL - 500ml

SAPONÁCEO CREMOSO
CIF - 250ml

Mala Direta
Domiciliária

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



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



PRODUTOS ESPECIAIS PARA SUAS RECEITAS.

OS PRODUTOS PODEM NÃO ESTAR DISPONÍVEIS EM TODAS AS FILIAIS



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: 01/04/2017 a 30/04/2017

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



Mande sua sugestão em
nosso facebook.

