



HARMONIZAÇÕES

O que não falta na Argentina e no Armazém, são os queijos, vinhos e carnes deliciosas!
pág - 04, 06 e 15

PETRÓPOLIS GOURMET

Um dos eventos mais tradicionais da cidade chega à sua 17ª edição e trará grandes novidades.
pág - 14



AMIZADE SABOROSA

BRASILEIROS & ARGENTINOS

Em comemoração aos 32 anos da amizade entre Brasil e Argentina, o nosso Chef do Grão deste mês é o argentino Javy Larroquet, que depois de cozinhar em diversos países ao redor do mundo, trouxe os sabores do país hermano para Itaipava.

CONFIRA NAS PÁGINAS 12 E 13

AMIZADE DE DAR ÁGUA NA BOCA

Nada melhor que uma mesa **farta** para comemorar **uma** bela amizade. Por **isso**, a **relação** entre o **Brasil** e a Argentina **merece** um cardápio **especial**. No país **hermano**, a **culinária** foi influenciada, **principalmente**, pela colonização **italiana**, mas também **recebeu** um toque **espanhol** e português.

A **gastronomia** teve **origem** nos Pampas argentinos. O local é **repleto** de fazendas, de **onde** saíram os **pratos** à base de **milho** e outros **grãos**, **além** da batata. As **massas** também são **muito** apreciadas na **cozinha** local, entre **elas**, as famosas **empanadas**, salgado **semelhante** ao nosso pastel de **forno**.

A **proximidade** do país com o **estado** do Rio Grande do Sul, **acabou** trazendo para a **região** sulista do **Brasil** dois de seus **principais** ingredientes: a **carne** e a erva mate. Os **churrascos** argentinos são **famosos**, assim como os **gaúchos**. A fertilidade do **solo** permite que o **gado** seja de alta **qualidade**. As **técnicas** de preparo do **churrasco** também **garantem** uma **carne** mais saborosa e suculenta, **capaz** de conquistar **qualquer** paladar.

"Matear" é **verbo** no país vizinho, tão **grande** a **importância** de beber o **mate** por lá. Assim, os brasileiros **ganham** o chimarrão, **bebida** típica do Sul. Outra **bebida** que não pode **faltar** são os **vinhos**, que encantam os **habitantes** dos dois países. Em **solo** Portenho, as **produções** mais **especiais** são de Malbec.

Mesmo **tendo** suas **semelhanças**, na hora da refeição, **argentinos** e **brasileiros** se **diferem**. Enquanto os **tupiniquins**, normalmente, **montam** aquele belo prato, com **arroz**, feijão, **salada** e proteína, os **hermanos** preferem **consumir** cada **alimento** por vez, **acompanhados** sempre de **pão**.

"A diferença é basicamente essa: no Brasil comemos feijão, arroz, bife, batata frita e salada no mesmo prato. Lá não! Primeiro é servido o macarrão, depois a carne e, por fim, a salada, em três pratos diferentes, com o paõzinho ao lado. Na minha casa, acabamos sofrendo influência do meu pai e reduzindo a quantidade de comida, mas, eu prefiro o jeitinho brasileiro", conta a **designer** Nathalia Fallatti, que se deu **muito** bem: é filha de **argentino**, mas nasceu no **Brasil**. Ou seja, aproveita o **melhor** dos dois **mundos**.

ALFAJOR

- 3 ovos
- 10 gotas de essência de baunilha
- 20 colheres de ganache de chocolate
- 1 colher (chá) fermento
- 500g de chocolate ao leite
- 100g de farinha de trigo
- 500g de maisena
- 300g de açúcar
- 300g de manteiga

Bata os **ovos**, o açúcar, a **manteiga** e a baunilha. Passe para **outro** recipiente, adicione a **maisena**, a **farinha** de trigo e o **fermento** e amasse até formar uma **massa** homogênea, que **solte** das **mãos**. Deixe a massa **descansar** por uma hora. Enquanto isso, **pique** o chocolate, **derreta** em banho-maria e **reserve**. Abra a **massa** com um rolo, **corte**, com um molde **redondo**, um **número** par de **unidades** e leve para assar em **fogo** médio, até que fiquem **dourados**. Cubra cada **biscoito** com a **ganache**, coloque **outro** por cima e **passe** no chocolate. Deixe **secar** e sirva.

VOCÊ SABIA?

Desde **2004**, o dia 30 de **novembro** tem uma comemoração **especial**. Na data, é **celebrado** o Dia da Amizade Brasil – Argentina, que **relembra** o **encontro** dos **presidentes** argentino Raúl Alfonsín e **brasileiro** José Sarney, em **1985**. Na ocasião, foi **assinada** a Declaração de Iguaçu, **tratado** que incentivava a **integração** política e econômica **entre** os países.

Enquanto no **Brasil**, o bife, é **aquele** belo pedaço de **carne** preparado na **frigideira**, para os argentinos, esse **preparo** leva o nome de "churrasco". Já o **nosso** churrasco, feito na **churrasqueira**, leva o nome de "assado". Também não **espere** por farofa, **vinagrete** e maionese, **típicos** acompanhamentos brasileiros para a **refeição**: na Argentina, o "assado" é **só** a carne, **harmonizada** com vinho e **guarnecido** por pão, **apenas**.

carne ARGENTINAS

PARA VOCÊ QUE ADORA AQUELE CHURRASCO NO FIM DE SEMANA COM OS AMIGOS

Não poderíamos comemorar o Dia da Amizade Brasil - Argentina, **celebrado** em 30 de **novembro**, sem **falar** do prato **mais** conhecido dos **nossos** hermanos: as **carnes**. No país **vizinho**, as **churrascarias** são conhecidas **como** parrillas. Lá são **preparados** os famosos **assados**, que são **semelhantes** ao churrasco **brasileiro**.

Os **cortes** são **cozidos** na grelha à **lenha** e servidos com **acompanhamentos** à base de **batata**: frita, cozida ou em **forma** de purê e **salada**. Nada de **molho** vinagrete, **farofa** e arroz **branquinho**.

O **ponto** e o sal são **dois** fatores **importantes** para que a **proteína** argentina fique **saborosa** e **suculenta** no prato. O **ponto** da carne é **uma** das **características** mais **diferentes** da culinária brasileira. Os **argentinos** costumam **preferir** a carne **sangrando**.

Mas, além **disso**, o sabor **diferenciado** das **carnes** vem **desde** a criação do **gado**. O rebanho, que **vem** de um **cruzamento** com **gado** europeu, é **criado** em **pastos** planos, **normalmente**, em confinamento, à **base** de uma **dieta** rigorosa.

CURIOSIDADE

Na **Argentina**, os nomes **dados** aos **cortes** de **carne** no **Brasil** são bem **diferentes**. Dá só uma **olhada**:

BRASIL X ARGENTINA

Contrafilé	Bife de Chorizo
Picanha	Tapa de Cuadril
Filé de Costela	Bife Ancho
Patinho	Bola de Lomo
Filé Mignon	Lomo
Alcatra	Cuadril
Fraldinha	Vacío



Imagem meramente ilustrativa.



CASA FLORA
IMPORTADORA

cultivo SABOROSO

CONHEÇA O UNIVERSO DAS VINÍCOLAS ARGENTINAS

Quinto maior produtor e consumidor de vinhos no mundo, a Argentina ganhou o reconhecimento de especialistas, graças a personalidade impressa em sua produção. Mas, não foi sempre assim. Até os produtores acertarem no cultivo das uvas, que tinham baixa qualidade, a matéria-prima passou por diversos processos de aprimoramento. O país acertou ao investir em técnicas de cultivo modernas de espécies europeias, mais nobres.

O grande destaque fica para a Malbec, que se desenvolveu na região de Mendoza. A bebida apresenta cor intensa e aroma marcante de frutas vermelhas e notas florais. O paladar é estruturado e encorpado, mas com taninos macios.

Além da Malbec, as demais uvas que mais fazem sucesso na região são as brancas Chardonnay, Torrontés, Chenin Blanc e Sauvignon Blanc e as tintas Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo, Bonarda. Pinot Noir e Syrah também são produzidas, mas em menor escala.

"O Malbec argentino, encorpado envelhecido em barricas, fica perfeito com carnes, como no churrasco típico argentino. Os jovens são uma excelente companhia para a pizza e hambúrgueres caseiros. A uva bonarda, também muito cultivada na Argentina, produz vinhos leves e no paladar com toques herbáceos. Acompanha pizzas e um bom bate-papo", indica o sommelier Marcelo de Mello Castro.

Se você quiser se aventurar pelos deliciosos sabores argentinos, o sommelier sugere os seguintes rótulos:

- Luigi Bosca
- Finca Las Moras
- La Celia



STROGNOFF

Para acompanhar seu vinho Malbec, aposte em um delicioso strognoff de carne com ricota!

- 1 cebola
- 2 tomates
- Sal a gosto
- 1 dente de alho
- 400g filé mignon
- 3 colheres de ricota
- 100g de champignon
- 3 colheres de iogurte desnatado

Depois de refogar a cebola, pique os tomates e coloque na panela. Acrescente a carne picadinha, refogue e deixe cozinhar. Quando estiver cozida, coloque o iogurte, seguido da ricota. Adicione o champignon e mexa bem.

No Armazém do Grão, você encontra uma equipe de sommeliers capacitada para te ajudar a escolher o melhor rótulo.



SALUMI
VILLANI
arte di famiglia dal 1886

O sabor original
da **Itália**
na sua mesa



doce - SABOR -

Com os **muitos** tipos de **adoçantes** disponíveis no **mercado**, escolher qual **vai** levar para **casa**, pode ser um **desafio**. Entre os mais **comuns**, estão a **sacarina**, aspartame, **stévia** e sucralose. "Os adoçantes são utilizados na substituição da sacarose (açúcar), em função de uma restrição calórica, por adoçarem mais vezes comparado ao próprio açúcar ou por alguma doença, como no caso do diabetes", orienta a nutricionista **Carolina Machado**.

A **maioria** dos adoçantes, tem **produção** sintética, ou **seja**, feita na **indústria**. Não é o caso da **stévia**, que é um **adoçante** puro, extraído **direto** da planta, o que eleva sua **qualidade**. Por **isso**, o produto **também** pode ser indicado para **gestantes** e crianças. Já a **sucralose** é obtida direto da **cana** de açúcar e tem **capacidade** adoçante **maior**, podendo adoçar de **200** a **600** vezes **mais** que o açúcar **comum**. Com orientação **profissional**, o produto **também** pode ser **indicado** para crianças e **gestantes**.

Também é **importante** levar em **consideração** onde o **adoçante** será **usado**. Alguns **tipos** são específicos para a **produção** de receitas e **podem** ser **expostos** a altas temperaturas. **Diferente** dos que são **consumidos** em **bebidas**.

"O ideal é nos reeducarmos também na maneira de consumir o açúcar e na quantidade. O certo é procurar um profissional capacitado, capaz de orientar e organizar um plano alimentar compatível com possíveis restrições, afim de melhorar a saúde e proporcionando uma melhora na qualidade de vida. O que muitas vezes é bom para um, não quer dizer que será bom para todos. Somos indivíduos particulares, cada um com sua especificidade. Por isso, o ideal é que tenhamos um plano personalizado", orienta a **nutricionista**.

Dados da Organização Mundial da Saúde (OMS), indicam a **quantidade** limite para o **consumo** diário de **cada** adoçante. **Porém**, a nutricionista **Carolina Machado**, ressalta a **importância** de que **cada** caso seja **avaliado**:

EDULCORANTE - Limite (mg/kg peso corporal)

Acessulfame K	15	Sacarina	05
Aspartame	40	Stévia	5,5
Ciclamato	11	Xylitol	15
Sucralose	15	Manitol	15



Do seu jeito tem mais sabor

NOVOS HÁBITOS

O verão está **chegando** e a dúvida mais frequente é: ainda dá **tempo** de **perder** peso para a **próxima** estação? A resposta é "sim", desde que você esteja disposto a **investir** em novos **hábitos** alimentares. Uma **alimentação** saudável e mais natural é uma aliada no processo de **emagrecimento**. Para isso, **aumente** a ingestão de saladas, chás, frutas, castanhas, carnes magras, verduras e legumes.

Manter uma rotina alimentar faz a **diferença**, como explica a **nutricionista** Raquel Grion: "Vale a pena se alimentar em intervalos regulares e consumir porções menores. Essa atitude ajuda a controlar o apetite e a evitar exageros". Outra **dica**, é fugir das "dietas da moda", que, **normalmente**, são muito restritivas e podem oferecer riscos à saúde, como sensação de **fadiga** e cansaço excessivo. O ideal é apostar em uma **mudança** de atitude em **relação** ao consumo dos alimentos.

"Para reduzir o peso deve-se evitar alimentos industrializados, ricos em gorduras, embutidos, doces em geral, sorvetes, salgadinhos de pacote, refrigerantes, fast-food, frituras e bebidas alcoólicas. Esses tipos de alimentos auxiliam no processo de ganho de peso e atrapalham a sucesso da dieta, mesmo que sejam consumidos apenas nos fins de semana", explica a **nutricionista**.

Manter o **corpo** bem hidratado também é imprescindível, **principalmente**, para evitar a desidratação nas épocas mais **quentes**. Mesmo que **beber** água não seja seu **passatempo** preferido, a quantidade **recomendada** é de dois litros por dia. "A água saborizada também é uma alternativa, assim como o aumento do consumo de chás, água de coco e sucos. Dando preferência, nestes casos, às versões sem açúcar", **completa** Raquel.

ÁGUA SABORIZADA

- 1L de água
- Limão
- Laranja
- Abacaxi

Corte as **frutas** desejadas em **rodela**s, e misture os ingredientes numa **jarra**. Consuma **gelada**.

SALADA DE QUINOA

- 2 xícaras (chá) de quinoa em grãos
- 4 xícaras (chá) de água
- 1 cebola roxa picada
- 1 maço de brócolis cozido e picado
- 1 cenoura cozida picada em cubos pequenos
- ½ xícara (chá) de uvas passas
- Sal, azeite e pimenta a gosto

Coloque a **quinoa** e a água numa **panela** e cozinhe em fogo médio até **secar**. Em um recipiente, **misture** a quinoa com a cebola, o brócolis, a cenoura e a uva passa. **Tempere** a gosto com o azeite, o sal e a pimenta.



FAÇA você mesmo

SEU PRÓPRIO COOLER PERSONALIZADO

O que **combina** mais com calor do que **cerveja**? Para não **deixar** faltar a **bebida** geladinha no seu churrasco, **garanta** um cooler **prático** e estiloso no **quintal**. Além de não **custar** caro, ele pode ser **personalizado**.

MATERIAL

- Um Tambor
- Tinta Spray
- Adesivo



Primeiro, lave **muito** bem o **tambor** e **deixe** secar. Escolha a cor da **tinta**, que pode **combinar** com o **adesivo**, e pinte toda a **superfície**. Cole o **adesivo** e **pronto!** Agora é só **encher** com gelo e suas bebidas **preferidas**.

NOVIDADE

Agora **também** é possível **levar** suas **cervejas** artesanais **geladinas** para casa! As **geladeiras** do Armazém do Grão estão recheadas de **opções** e rótulos para **todos** os **gostos**.



chef do GRÃO

#hermano

CHEF DE NOVEMBRO: JAVY LARROQUET

EMPANADA DE CARNE CORTADA A CUCHILLO

CULINÁRIA ARGENTINA



CONHEÇA O CHEF

Javy Larroquet nasceu na Argentina, no interior da província de Buenos Aires. Assim que se formou em gastronomia, trocou o clássico chapéu de chef pela mochila. Seu espírito faminto o levou para cozinhas de vários países. Há dois anos, oferece experiências gastronômicas no seu gastro lar em Itaipava, considerado um dos negócios mais inovadores na área. Pai de Caetano e apaixonado pelos sabores do fogo, nas montanhas de Petrópolis, gosta de cozinhar no assador ao ar livre celebrando suas raízes.

f /lamesagastrolar



INGREDIENTES

Massa

- 500g de farinha de trigo
- 150g de gordura animal (banha)
- 1 xícara de chá de água morna
- 1 colher de chá de sal
- Gema de ovo e leite para pincelar

Recheio

- 2 dentes de alho
- 2 cebolas picadas
- 1 pimentão em cubinhos
- 150ml de azeite
- 2 ovos cozidos
- Azeitona a gosto
- Uva passa a gosto
- 1kg de carne moída
- 2 folhas de louro
- 1 cebolinha batida
- 1 colher de café de cominho
- 1 colher de chá de páprica
- Sal a gosto



MODO DE PREPARO

Massa

Aqueça a água com a banha e dissolva o sal (salmoura). Incorpore a salmoura aos poucos na farinha **disposta** em forma de vulcão e **misture** muito bem até a massa ficar homogênea. **Estique** e sove por cerca de cinco minutos até a massa ficar elástica. **Cubra** com filme plástico e deixe descansar por uma hora. Depois, abra a massa com um rolo **deixando-a** com **aproximadamente** três milímetros de altura. Espalhe farinha sobre a **superfície** de **trabalho** para que a massa não grude. Corte em formato de **círculos**, de dez a 12 **centímetros** de diâmetro.

Recheio

Em uma **panela**, refogue em fogo baixo a cebola picada e o pimentão em azeite por 15 minutos.

Acrescente a carne cortada em cubinhos pequenos na **ponta** da faca e cozinhe por mais 10 minutos. **Adicione** sal, louro, páprica, cominho e cebolinha batida. Espere o **recheio** esfriar, junte azeitona, uva passa e ovo cozido batido.

Montagem

Recheie de forma que **consiga** dobrar a massa ao **meio** com facilidade e umedeça as bordas da massa com **água** para fechar. **Torça** as bordas com os dedos. **Pincele** com gema de ovo e leite, leve ao forno pré-aquecido a **180°C** por aproximadamente **20** minutos ou até que fiquem bem **douradas**.



para acompanhar o prato:

Para **harmonizar**, o Chef sugere: "Vai bem com a **cerveja** artesanal Da Corte - Na Moita".



O mês de **dezembro** é ainda mais **especial** com a mesa farta! Para ser o nosso **Chef do Grão** da próxima edição, basta **enviar** sua receita de **Natal** através da nossa **página** no Facebook e já estará **concorrendo**! 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**.

de volta AS ORIGENS

PETRÓPOLIS GOURMET 2017 SUGERE UM RETORNO ÀS RAÍZES DA GASTRONOMIA

Entre os dias 11 e 20 de novembro, turistas e petropolitanos poderão aproveitar mais uma edição do Petrópolis Gourmet. O evento, que reúne 44 estabelecimentos, propõe que os chefs apresentem ao público a raiz da culinária da Cidade Imperial, desde os sabores do período da Estrada Real até a cozinha contemporânea, sem esquecer das influências dos colonizadores portugueses, alemães e italianos.

"O evento deste ano é uma retomada as raízes da gastronomia, resgatando o prazer de comer alimentos frescos, respeitando a sazonalidade que os chefs da região conferem aos pratos", destacou o presidente do Petrópolis Convention & Visitors Bureau (PCVB), Samir El Ghaoui. Os menus são compostos por entrada, prato principal e sobremesa e os destaques entre os ingredientes são a banana, o pêssego, frango, suínos, caça, verduras, feijão, fubá e embutidos.

A programação ainda conta com oficinas gastronômicas, que serão realizadas por chefs como Barão Vieira, Javy Larroquet, Ana Salles e Carol Cox, além de diversos workshops, a corrida de garçons, o Gourmet no Restaurante Popular, nas comunidades e atrações musicais. No Shopping Vilarinho, o evento realizará seu tradicional Mercado Gourmet. O espaço é destinado aos produtos orgânicos e produtores da região e funcionará nos dias 11, 12, 18 e 19 de novembro.

Realizado há 17 anos pelo PCVB, o evento conta com o apoio da Prefeitura de Petrópolis e do Sebrae.



XVII Petrópolis Gourmet
www.petropolisgourmet.com.br



VINHOS E - QUEIJOS -

HARMONIZAÇÃO IDEAL

Quem resiste a uma noite de queijos e vinhos? A combinação vai deixar o encontro com os amigos ainda mais gostoso. Para não errar na hora da harmonização, preparamos um passo a passo para você acertar tanto no sabor do queijo, quanto na bebida.

PARMESÃO

De origem italiana, é perfumado e tem um toque picante no sabor. Normalmente, é usado em diversos pratos na culinária.

Prefira os vinhos tintos do tipo Cabernet ou Borgonha, de colheita tardia.

FONTINA

O fontina é um queijo de sabor mais suave, com textura elástica. Pode ser usado na culinária, no preparo de fondues e lanches.

Harmonize com os tintos Syrah e Malbec e com os rótulos brancos Chardonnay.

MONTANHÊS

Um clássico argentino de sabor marcante. Pode ser usado em aperitivos, tábuas de queijos, pequenos lanches e até na combinação do doce "Romeu e Julieta".

Opte pelo vinho tinto Cabernet.

SARDO

Esse queijo é servido, normalmente, como aperitivo. Mas, experimente usá-lo ralado, sobre alguma massa. Entre suas características, estão o sabor intenso, com toque picante e o forte aroma.

Para não errar na harmonização, a dica é apostar nos rótulos Borgonha e Cabernet ou Sauternes Riesling branco.

AZUL

Os queijos azuis de massa mole são fortes e de sabor intenso. Ficam ainda mais saborosos se usados no preparo de molhos, patês e lanches.

Harmoniza com os vinhos Merlot e Cabernet.



em busca de TALENTOS

GRUPO DÓ RÉ MI DÁ OPORTUNIDADE PARA CRIANÇAS POR MEIO DO CANTO CORAL

Mais do que um simples coral, o grupo Dó Ré Mi encanta o público por onde passa, através de sua performance divertida e talentosa. Atualmente, o projeto conta com 51 participantes, entre meninos e meninas, de 8 e 16 anos de idade. A direção e regência do time fica por conta do maestro Leonardo Randolpho.

O coro foi fundado em 2002 pelo maestro e apresentava-se de forma tradicional em concertos, teatros, templos religiosos e locais públicos. Em 2012, o projeto passou por uma releitura e iniciou uma nova fase de contornos musicais. No ano de 2015, o grupo tornou-se performático, com toques de dança e teatro, agregados à música.

Para combinar com a nova roupagem, o repertório ficou mais eclético, com canções do pop internacional, música italiana e MPB. Na bagagem, o Dó Ré Mi leva as apresentações feitas em parceria com grandes nomes da música, como Mafalda Minnozzi, Bibi Ferreira, Milton Nascimento, Daniel e Padre Fábio de Melo, entre outros.

A equipe multidisciplinar que acompanha o projeto permite aos jovens capacitação completa para as apresentações, com preparação vocal, estudo de repertório, aulas de dança e teatro e orientação pedagógica. Assim, o grupo, que conta com um modelo de formação inédito no país, pôde lançar seu primeiro CD, em dezembro de 2016.

Os planos de crescimento vão além. Só neste ano, as audições com o maestro para ingresso no projeto, contaram com 200 inscrições de crianças, que esperam fazer do sonho da música, uma realidade. "Cabe a nós direcionar e lapidar o talento", comenta Randolpho.



24 2231-1800
www.doremioficial.com.br
mario.portela@mpentretenimento.com



BRINDE PREMIADO

Com seu sabor equilibrado e fresquinho, o espumante brasileiro Casa Perini Moscatel foi eleito o 5º melhor vinho do mundo em 2017. O ranking WRW&S (sigla em inglês para: Ranking Mundial de Vinhos e Bebida Alcoólicas), é organizado pela Associação Mundial de Jornalistas e Escritores de Vinhos e Licores (WAWWJ).

O rótulo, que é produzido pela Vinícola Casa Perini, no Rio Grande do Sul, é descrito pelos produtores como uma bebida que apresenta aroma floral e frutado, com notas de pêssego, por exemplo. "A bebida é muito refrescante! No paladar, percebe-se aromas de flores e frutas, com doçura equilibrada. O ideal é servir bem gelado!", comenta o sommelier Marcelo de Mello Castro. A harmonização é bem diversificada e conta com pratos à base de carnes suínas e geleias e vegetais, como abóbora e batatas. "Também combina com sobremesas, como frutas caramelizadas", orienta o profissional.

Aproveitando a onda de premiações internacionais, a Cervejaria Brewpoint, que é petropolitana, garantiu seu reconhecimento também. As cervejas Dunkel e German Pilsner receberam medalha de bronze na Copa Cerveza de America 2017, realizada em Santiago, no Chile. O concurso selecionou os rótulos entre mais de 1600 cervejas participantes.

Além da cor dourada e brilhante, a German Pilsner tem um aroma marcante, com toques florais, de casca de pão e biscoito. O amargor é equilibrado e o sabor intenso. A harmonização pode ser feita com peixes, frutos do mar ou um delicioso salame. Já o rótulo Dunkel, mais recente lançamento da marca, tem sabor forte e mateado, com leve toque tostado, amargor moderado e coloração escura. "O ideal para a harmonização com a Dunkel são massas com molho de tomate e petiscos. Combinado com o queijo gouda você vai experimentar sabor surpreendente", orienta Marcelo.

Em Petrópolis, o rótulo Casa Perini é exclusividade do Armazém do Grão.



NOVIDADES DO ARMAZÉM

TID BITS



Snacks assados, crocantes, **100% naturais**, leves e irresistíveis e o melhor, **sem glúten**. Uma combinação **gourmet** que utiliza sabores **diferenciados** como cenoura com gengibre, couve (kale), batata doce com linhaça, grão de bico, beterraba, feijão branco e ervilha com curry. São uma **ótima** opção para quem quer **manter** uma alimentação equilibrada, sem abrir mão do **sabor**.

QUEIJO GRAN MESTRI



Criada em **Santa Catarina**, a marca Gran Mestri está há **30 anos** no mercado e é um dos maiores fabricantes de queijo do **país**. A linha de produtos é variada, **contendo** desde o queijo tipo grana até queijos **sem lactose**. Procure os **queijos** da Gran Mestri em uma de nossas lojas.

OMO SPORTS



O Lava Roupas **Omo Sports** chega este mês as nossas lojas. Com uma **tecnologia** exclusiva que promete **neutralizar** as moléculas que causam o mal odor, a OMO **desenvolveu** seu primeiro lava roupas **focado** na limpeza de peças **esportivas** e sintéticas. É **cheirinho** de roupa limpa **mesmo** depois de se exercitar.

ATELIÊ DO SABOR



Embalagens com dois **mini sanduiches** feitos com pão de leite que garante maciez e um **sabor** especial. São três **deliciosos** sabores: Salame, Peito de Peru e Presunto Gourmet. Uma **opção** de lanche para o dia-a-dia que pode ser encontrada em nossas **lojas**.

HAMBÚRGUER E LINGUIÇA DE VITELO CONGELADO



A carne de **Vitelo** tem origem no bovino macho jovem, geralmente proveniente de **vacas** leiteiras. Sua carne é fonte valiosa de **nutrientes**, sendo macia, rosada, com pouco teor de **gordura**, facilmente **digerível** e com um **sabor** delicioso. Não deixe de **experimentar** o hambúrguer e a linguiça calabresa de vitelo da marca **REM** que estão chegando em nossas lojas **neste** mês.

PROTEX PRO-HIDRATA



O sabonete **Protex**, que é referência em proteção e cuidado, está de cara nova. Sua **fórmula** continua a mesma, focada em oferecer **soluções** em higiene para a sua família, mas agora **ganhou** um novo design. A **embalagem** ganhou uma caixa para **garantir** praticidade para o consumidor na hora de armazenar e **usar**. Protex para uma pele mais **saudável** e protegida.

Produtos disponíveis a partir de **01/11/2017**. Os itens estão sujeitos a **disponibilidade** de estoque. Verifique o estoque disponível na loja **Armazém do Grão** mais perto da sua casa. Os acessórios mostrados nas fotos **não fazem** parte das ofertas e as imagens são **meramente ilustrativas**.

desinfeta

O desinfetante é um **grande** parceiro na **hora** de faxinar a casa. Como o **próprio** nome diz, a **função** do produto é desinfetar as **superfícies**, como os pisos da **cozinha**, o quintal, os azulejos do **banheiro** e até dentro do box, onde as **sujeiras** ficam mais **acumuladas**. O material **ainda** vai garantir **aquele** cheirinho agradável de casa **limpa** ao seu lar.

A linha de **limpadores** perfumados da Casa & Perfume, por exemplo, pode ser **usada** no banheiro, cozinha, **lavanderia**, piso, vidros e até na **limpeza** dos **móveis**. Para a limpeza **pesada**, a recomendação é aplicar o **produto** puro, com o **auxílio** de um **rodo** e um pano úmidos. Já na **limpeza** geral, dilua 100ml do **limpador** em três litros de **água**, **umedecça** um pano limpo e **passe** nas superfícies.

No **banheiro**, o material **também** pode ser usado para limpar a **privada**: basta aplicar um **pouco** do **líquido** para se livrar das **bactérias**. Nos azulejos, passe um **pano** úmido um a um e, quando **usado** no chão, além de **garantir** a limpeza, o desinfetante **vai** dar um brilho especial ao **piso**.

Antes de usar **qualquer** produto na **faxina**, leia o rótulo com **atenção**, deixe a área de **limpeza** bem **ventilada** e aposte em **roupas** que **protejam** a pele, **além** do uso de **luvas**. Depois de aplicar o desinfetante na **casa**, lembre-se de **lavar** muito bem as **mãos** e hidratá-las.

DICAS

O **produto** não tem como **função** limpar os eletrodomésticos, por **isso**, pode danificar os **aparelhos**.

Misturar **diversos** materiais de **limpeza** pode ser **perigoso**, já que muitos **deles** têm **diversos** componentes **químicos**. Prefira **sempre** usá-los isolados.

Não **exagere!** Um pouco de **desinfetante** já é **capaz** de cuidar da **limpeza** das **superfícies**.



14/11/17

TODOS CONTRA A DIABETES

Mala Direta
Domiciliária
Armazém do Grão Ltda.
(093369890001/83) / 2014-DR/RJ
Correios
Distribuição Lei 6.538/78, Art. 40, § 1º



Você sabia que 415 milhões de pacientes foram diagnosticados com diabetes no mundo? O tratamento adequado é a única forma de evitar as complicações da doença. Por isso, vamos reunir estagiárias de nutrição e enfermeiras para dar todas as informações necessárias sobre a diabetes. A ação vai contar com orientação nutricional, aferição de pressão, medição de glicose e uma feira com produtos voltados para uma alimentação saudável.

LOCAL: ARMAZÉM DO GRÃO - LOJA DE CORRÊAS



Unimed



FACULDADE ARTHUR SÁ EARP NETO
FACULDADE DE MEDICINA DE PETRÓPOLIS

Capela

R. Dr. Paulo Hervê, 955
24 2220-9480

Itaipava

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

Castrioto

Rua Santa Rita de Cássia, 411
24 2231-3090 | 24 2235-9178

Valparaíso

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

Mosela

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

Corrêas

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

Centro

Rua Dr. Porciúncula, 94
24 2247-8384 | 24 2237-1496

www.armazemdograo.com.br

Fale conosco!

