



ORGÂNICOS

*Saiba tudo sobre essa
nova tendência de saúde*

VINHOS

Veja várias opções
para este Inverno

CHÁS

Aquecem e são ótimos
para a saúde

CHEF do GRÃO

Prepare você mesmo um
delicioso Eirschmier

CERVEJAS

Petrópolis se firma no
roteiro cervejeiro do Estado

CHOCOLATES

Dia Mundial
celebra essa delícia





SEMPRE PERTO DE VOCÊ!



CENTRO

Rua Dr. Porciúncula, 94, Centro
(24) 2247-8384



MOSELA

Rua Mosela, 983, Mosela
(24) 2246-0358



CORRÊAS

Rua Castro Alves, 112, Corrêas
(24) 2221-4509



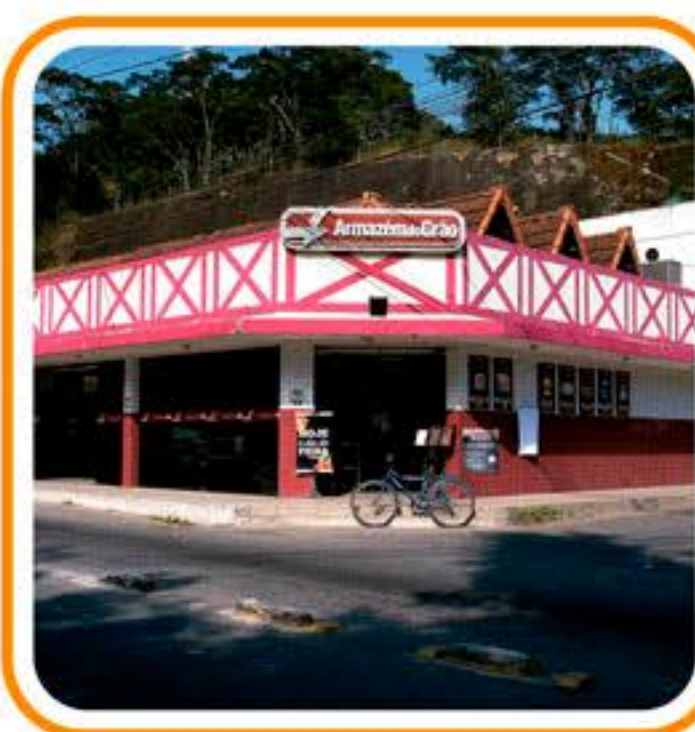
CAPELA

Rua Dr. Paulo Hervê, 955, Bingen
(24) 2220-9450



CASTRIOTO

Rua Santa Rita de Cássia, 411,
Bairro Castrioto
(24) 2231-3090



ITAIPAVA

Estrada União e Indústria, 8.455
(24) 2221-8853



VALPARAÍSO

Rua Gonçalves Dias, 290,
Valparaíso
(24) 2246-4542

Armazém do Grão

Os 10 anos da marca Armazém do Grão

Comemoramos, no último dia 23 de maio, os 10 anos da Loja Centro - Armazém do Grão, localizada na Rua Dr. Porciúncula, importante não apenas por ser nossa primeira filial, mas também por receber um grande fluxo de clientes vindos de todos os bairros de Petrópolis por estar localizada bem em frente à rodoviária.

A data, é claro, foi comemorada junto com nossos colaboradores e clientes, com direito a café da manhã, bolo de aniversário, distribuição de brindes para os clientes e sorteios de bicicletas, kits de alimentos e eletrodomésticos.

Os festejos marcaram não apenas os 10 anos da Loja Centro, mas também de nossa marca "Armazém do Grão", criada em 2008 dentro do novo conceito de negócio de nossa empresa, fundada em 1986 como Panificadora do Castrioto.

Nossa história é resultado do trabalho de uma família petropolitana empreendedora que apostou no planejamento, na qualificação de sua equipe de colaboradores, e que faz questão de acompanhar de perto as tendências do varejo no Brasil e no mundo para oferecer sempre o que há de melhor para nossos clientes.

Nos orgulhamos de ser hoje uma das principais redes de

varejo do estado do Rio de Janeiro e única natural de Petrópolis. Possuímos sete lojas distribuídas pelos principais bairros de Petrópolis, contamos com o trabalho de 501 colaboradores, possuímos 68 PDV's (caixas onde são finalizadas as compras), uma área corporativa e um Centro Distribuidor.

Temos a consciência de que há ainda muito o que fazer e aprender neste setor sempre em movimento que é o mercado de varejo para continuar crescendo, gerando oportunidades econômicas e criando vagas de empregos em nossa cidade. No entanto, temos também a certeza de que tudo só é possível com a parceria diária com nossos colaboradores, clientes e fornecedores.

"Acreditamos em nossa equipe e apostamos em seu crescimento profissional. Essa parceria com nossos colaboradores e também com os fornecedores, tem nos ajudado a consolidar nossos negócios, traçar metas de crescimento, e nos aproximado cada vez mais de nossos consumidores. Não tem segredo. Tudo é resultado de muito trabalho, dedicação e respeito ao próximo", explica Antoane Correa, diretor-presidente de rede de lojas do Armazém do Grão.



DANIELA SILVA

"Estou aqui no Armazém do Grão há 10 anos. Cheguei logo após a inauguração da loja aqui no Centro. Quando cheguei aqui meu filho tinha oito meses e hoje está com 11 anos. Vi esta empresa crescer e muitos funcionários crescerem juntos com ela, assim como vejo meu filho crescer a cada dia. Talvez este seja um dos mais importantes diferenciais aqui do Armazém do Grão. Todos, do repositor ao gerente, têm chances de crescer na empresa", comentou Daniela da Silva, que trabalha no setor de laticínios e é a funcionária mais antiga da loja.



PEDRO RAMOS DA SILVA

"Estou há 10 anos no setor de limpeza e perfumaria aqui da Loja Centro, conheço cada canto dessa loja. Muitos clientes chegam aqui me chamando pelo nome e pedindo informações sobre os produtos, ofertas. Acho que essa relação próxima que temos aqui com os clientes faz toda a diferença", comentou o colaborador Pedro Ramos.



PAULO FERNANDES VASCONCELOS JUNIOR

"Comecei como repositor na rede, fui conferente, supervisor de loja e hoje cheguei a trainee gerencial aqui na Loja Centro. Fico muito contente em fazer parte dessa grande família Armazém do Grão e comemorar esses 10 anos da nossa loja", declarou.



É natural que todo mundo prefira um frango mais prático e saudável.



Frangos com alimentação 100% vegetal.



Criados em granjas exclusivas.



Sem conservantes, antibióticos terapêuticos e hormônios.*



Índice

pg 12
Saúde

pg 8
Espaço Cervejas



pg 24
Vinhos

pg 30
Orgânicos

Expediente

DIRETOR
COORDENAÇÃO
CONTEÚDO
COMUNICAÇÃO e MARKETING
PUBLICIDADE
ARTE e DIAGRAMAÇÃO
FOTOGRAFIA
GRÁFICA e EDITORA
TIRAGEM

Antoane Correa
Luciana Gall
AC Assessoria de Imprensa Ltda.
Arthur Leal e Amanda Amorim
Dep. Comercial Armazém do Grão
Flávia Freitas
Lucas Lamela e Andreia Constâncio
Gráfica Cruzado
5 mil exemplares



Eventos em Julho, Agosto e Setembro que vão agitar Petrópolis

Festival de Inverno do SESC

O Festival Sesc de Inverno 2018 já tem data definida. Será entre os dias 20 e 29 de julho, em Petrópolis, Teresópolis e Nova Friburgo. Considerado o maior evento de cultura multilinguagem do Brasil, o Festival levará às três cidades uma intensa programação que contempla as principais linguagens artísticas: literatura, cinema, música, teatro, dança, circo e artes visuais. Serão mais de 300 atrações, a maioria gratuita.

Quem abre o Festival em Petrópolis é o cantor Milton Nascimento, em show no Sesc Quitandinha no dia 20 de julho. Confira a programação no site www.festivalesescdeinverno.com.br.

A venda de ingressos começa no dia 12/7.



Foto: Nathalia Pacheco

Festival de Inverno do Castelo de Itaipava

Para celebrar o inverno, Castelo de Itaipava preparou uma programação especial até agosto, com eventos para curtir a dois, com a família ou com os amigos. Os Queijos & Vinhos serão as estrelas no sábado, 28 de julho. E ainda tem couvert, caldos e música ao vivo. No dia seguinte, domingo, 29, será a vez do famoso Arraiá do Castelo de Itaipava! Entre as atrações, barraquinhas de comidas da roça, quadrilhas, food trucks, música ao vivo e, para os pequenos, diversas brincadeiras. Para fechar o Festival de Inverno, um Dia dos Pais & Filhos especial no domingo, 12 de agosto. Cervejas artesanais, food trucks e muita música são os presentes para o papai, que ainda pode relaxar enquanto as crianças se divertem nos brinquedos da área kids.

Confira a programação completa do Castelo de Itaipava pelo site www.castelodeitaipava.com.br.

Festival de Fondues, Racletes, Caldos e Cremes

O Festival de Fondues, Racletes, Caldos e Cremes, organizado pelo Petrópolis Convention & Visitors Bureau (PC&VB) chega a sua nona edição com delícias de dar água na boca. O evento acontece de 2 a 31 de julho e deixa a estação mais fria do ano ainda mais saborosa em 39 estabelecimentos, entre restaurantes, bares e bistrôs.

Cada estabelecimento é responsável por criar os quitutes de inverno que serão oferecidos em seus cardápios, participando com uma ou mais opções. Além das famosas racletes de queijos suíços, os deliciosos fondues de carne, queijo e chocolate, e os variados caldos e cremes, alguns empresários usam e abusam da criatividade para atrair a atenção e os paladares mais exigentes.

Veja os restaurantes participantes no site www.visitepetropolis.com.



Festival Sabores de Inverno

O Valparaíso Gourmet, polo gastronômico e de serviços, situado a 2km do Centro Histórico de Petrópolis, vai promover o Festival Sabores de Inverno, de 01 de julho a 19 de agosto, onde os visitantes e petropolitanos poderão ter uma experiência inesquecível e momentos agradáveis de convivência entre amigos e familiares. O Valparaíso Gourmet envolve empresários dos setores de restaurantes, meio de hospedagem e serviços. Todos trabalhando pelo fortalecimento do bairro e seus atrativos. Mais informações pelas redes sociais: **Facebook** ([valparaísogourmet](https://www.facebook.com/valparaísogourmet)); **Instagram** (@valparaísogourmet).



Festival Internacional de Corais

Com mais de cinco mil vozes, Petrópolis vai receber, entre os dias 17 e 26 de agosto, o maior evento do segmento no município, conhecida pela tradição do canto coral. Apresentações, pontos de encontro e discussão, troca de experiências e de repertório, além do aperfeiçoamento profissional com workshops e masterclasses para cantores e regentes fazem parte da programação, que acontece em locais como o Palácio Quitandinha, Museu Imperial, Theatro D. Pedro e o Palácio de Cristal.

Os concertos e atividades vão contar com mais de 100 coros - profissionais e amadores - daqui, de outros estados do país e até internacionais. Mais informações sobre o evento e toda a programação podem ser obtidas no site do FIC Petrópolis: www.ficpetropolis.com.br.



Serra Serata

De 18 a 23 de setembro, Petrópolis vai receber mais uma edição do Serra Serata, festival de cultura, música e gastronomia italiana celebra a influência dos imigrantes italianos na formação de Petrópolis e teve origem na Festa Italiana, realizada por quatro anos em Cascatinha, distrito onde muitos imigrantes se estabeleceram para trabalhar na Companhia Petropolitana de Tecidos. Petrópolis tem mais de 115 mil descendentes de italianos. Além do apelo turístico, o evento mostra a importância da participação desses imigrantes no desenvolvimento da cidade. A programação ainda não está fechada, mas pode ser conferida aqui: www.petropolis.rj.gov.br/turispetro/eventos.



3 de agosto
Dia da Cerveja

Aqui na Serra nós entendemos de Cervejas!

No próximo dia 3 de agosto vamos comemorar o Dia Internacional da Cerveja. É isso mesmo! Temos um dia mundial especial para essa bebida que é uma das mais consumidas no mundo e que tem espaço especial para vários de seus rótulos aqui no Armazém do Grão. Vale ressaltar que o Dia da Cerveja Brasileira é o dia 5 de junho, e este deve ser celebrado pelos cervejeiros da mesma forma, já que estamos em 3º lugar no ranking mundial de produção da bebida.

Berço da cerveja, Petrópolis é oficialmente a Capital Estadual da Cerveja desde julho de 2017, quando foi sancionada lei estadual, valorizando esta que é uma das vocações da Cidade Imperial. Com a chancela, Petrópolis se consolidou ainda mais no mercado cervejeiro, inclusive no segmento artesanal, na produção e em especial no turismo voltado ao setor.

Hoje, nossa cidade conta com 19 cervejarias artesanais, sete delas indústrias e 12 das chamadas ciganas – que são aquelas que utilizam a estrutura de outras cervejarias para a criação e produção dos rótulos. Além delas, existem na cidade mais de 60 cervejeiros de panela – os que fabricam em casa, para consumo doméstico, mas acabam ganhando força e se tornam cervejarias.

Além disso, 13 de nossas cervejarias - Bohemia, Cidade Imperial, Brewpoint, Odin, Cazzera, Grupo Petrópolis (Itaipava), Imperatriz, Dr. Duranz, Guapa, Vila de

Secretário, Madame Machado, Tortuga e Serra Velha - integram a Rota Cervejeira RJ, associação turística cervejeira, criada em 2014, hoje com 25 cervejarias participantes e que reúne atrações turísticas, cervejeiras e gastronômicas em quatro cidades da Serra Fluminense: Petrópolis, Teresópolis, Nova Friburgo e Guapimirim. Em cada uma delas o turista encontra uma experiência marcante, além do convívio com a natureza e com o patrimônio histórico da região.

Aqui no Armazém do Grão, os consumidores encontram uma variedade enorme de rótulos de cervejas nacionais, além das cervejas artesanais da região serrana. Ficou interessado? Converse com nossos sommeliers nas lojas da rede e descubra mais sobre a cultura cervejeira e suas harmonizações!•

Estes produtos você encontra aqui!

Armazém do Grão



Boquerón



Brewpoint Lager



Cazzera



Duranz



Buda Beer



Na Moita

Hoje, Petrópolis conta com 19
cervejarias artesanais e a
maioria dos rótulos já podem
ser encontrados em nossas lojas.
Marcas como Brewpoint,
Cazzera, Buda Beer, DuZé,
Dr. Duranz, Imperatriz,
Cidade Imperial, Odin, entre
outras, são muito procuradas
por petropolitanos e turistas que
visitam nossa cidade.

cervejas
Cervejas

cervejas
nacionais e
importadas

Espaço cervejas



NADA MELHOR
DO QUE TORCER
JUNTO DE QUEM
JÁ É CAMPEÃO.



CERVEJARIA
BREWPOINT
PETRÓPOLIS



f @CERVEJARIABREWPOINT

CERVEJARIABREWPOINT.COM.BR

CONHEÇA
NOSSA FÁBRICA

Chá

Opção saudável que movimenta o mercado no Brasil

Estes
produtos você
encontra aqui!

Armazém
do Grão



Kombucha
300ml



Chá Twinings



Chá de hibisco
Estilo 1L

Existe uma grande variedade de chás, com sabores distintos, e que estão presentes na culinária de todo o mundo. Nas prateleiras dos supermercados, como aqui no Armazém do Grão, os tradicionais chás de camomila e hortelã dividem espaço com outros vários sabores e tudo isso, é claro, está ajudando a movimentar cada vez mais esse mercado.

A procura por uma vida mais equilibrada e saudável vem

crescendo e, apesar das dificuldades econômicas, os consumidores brasileiros seguem buscando por opções financeiramente viáveis para não deixar a saúde de lado. Os chás representam bem esse segmento e estão se tornando a melhor opção para quem quer substituir o café por algo mais leve, sem conservantes e corantes.

Segundo uma pesquisa divulgada recentemente pela Euromonitor (publicação inglesa sobre pesquisa, dados e estatísticas de mercado), a área cresceu 6,4% em 2016 e deve crescer ainda mais até 2020, influenciando várias grandes empresas a apostarem neste nicho promissor.

Chás quentinhos são muito bem-vindos quando os termômetros despencam. Para aproveitar as vantagens terapêuticas que eles fornecem, no entanto, é preciso saber a forma correta de preparo. "Desligue o fogo assim que a água começar a ferver e acrescente duas colheres de sopa para um litro ou duas colheres de chá para cada 250 ml. Abafe por três a cinco minutos e coe", explica a nutricionista Flávia Cyfer, do Rio de Janeiro. Ela ainda aconselha a armazenar sempre na geladeira ou na garrafa térmica e jamais reaquecer a bebida, porque parte de suas propriedades serão perdidas.

Com a palavra, os médicos

O chá é uma bebida que traz inúmeros benefícios para a saúde porque contém água e ervas com propriedades medicinais que podem ser úteis para prevenir e ajudar a tratar diversas doenças como gripe, e também podem ter propriedades calmantes,

estimulantes, diuréticas ou expectorantes, por exemplo.

Segundo os médicos, o chá, sem açúcar, não tem calorias e é uma boa forma de aumentar a ingestão de água. Além disso, o chá, na sua grande maioria, é rico em minerais e antioxidantes naturais.



Benefícios dos chás

Os chás contêm antioxidantes

Os antioxidantes podem ajudar a abrandar o envelhecimento, e ajudar suas células a se regenerarem. Os chás de todas as variedades contêm altos níveis de polifenóis antioxidantes que podem ajudar a manter o seu corpo mais saudável.

O chá te mantém hidratado

O chá é realmente mais saudável para você do que a água sozinha, em alguns casos, porque hidrata enquanto fornece antioxidantes.

Tranquilidade

Estudos afirmam que o aminoácido L-teanina, encontrado na planta de chás altera as redes de atenção no cérebro, e pode ter efeitos positivos sobre as ondas cerebrais, ajudando a relaxar.

Combatem a irritabilidade e o estresse

Dores de cabeça, tensão nervosa e insônia. O chá vermelho, por exemplo, possui muitos efeitos relaxantes que ajudam a reduzir uma ampla gama de irritações e inflamações no corpo. Além disso, os chás, com seu efeito relaxante, ajuda a combater o estresse.

Redução dos riscos de ataque cardíaco

Um dos benefícios dos chás para a saúde é a prevenção do ataque cardíaco e do acidente vascular cerebral. O chá previne a formação de coágulos sanguíneos perigosos que muitas vezes são a causa de ataques cardíacos e derrames.

Alguns estudos descobriram que quem ingere chá preto com frequência, estava com 70% menos de risco de ter um ataque cardíaco fatal. Embora sejam necessários mais estudos para evidências conclusivas, o consumo regular de chá verde e preto também pode reduzir o risco de ataques cardíacos.

Podem ajudar a baixar a pressão arterial

Beber apenas meia xícara de chá verde por dia, pode reduzir o risco de pressão arterial elevada em até 50%, e aqueles que consomem mais, podem reduzir ainda mais o risco, mesmo que tenham fatores de risco adicionais.

Redução do colesterol

Um estudo recente na China, mostrou que a combinação de uma dieta com baixo teor de gordura e chá produziu, em média, uma queda de 16% no colesterol ruim em 12 semanas quando comparado a um grupo de controle simplesmente com uma dieta com baixo teor de gordura.

Se você está lutando para controlar seu colesterol, tente adicionar determinados chás à sua dieta. Além disso, alguns chás podem auxiliar na perda de peso de forma saudável.

Auxiliam na digestão

O chá foi usado por milhares de anos como ajuda digestiva pós-refeição, e pode ajudá-lo também devido aos altos níveis de taninos.

Inibem a inflamação intestinal

Os polifenóis presentes no chá demonstraram ter um efeito sobre a inflamação intestinal causada por condições como a síndrome do intestino irritável, permitindo aos sofredores mais conforto de um remédio natural.

Reduzem dores no estômago

As propriedades do chá vermelho fazem com que ele atue como agente anti-espasmódico, permitindo que ele ajude no alívio de cólicas estomacais.

Fortalecem as defesas imunológicas

Um estudo recente comparou a atividade imune em quem consome os chás com frequência, e descobriram que o seu consumo aumenta em até 5 vezes as defesas imunológicas. •

Receitas de chás para você se aquecer neste inverno

Há quem não goste, é claro, mas a verdade é que o inverno é uma das estações mais gostosas do ano. Especialmente no Brasil, onde ele é mais ameno. Frio mesmo só faz na região sul do país ou em algumas cidades serranas do

sudeste, como aqui em Petrópolis.

Por alguns meses, não há nada melhor do que dormir enrolado em muitos cobertores e com quem você ama, ou ainda usar aquelas roupas elegantes que só o inverno permite.

Para tornar o seu inverno ainda melhor, separamos deliciosas receitas de chás quentes que vão bem com bolos, cookies, rosquinhas e outros lanches.

Chá de Capim Santo e Limão

Ingredientes:

300 ml de água;

1 folha de capim santo picada com tesoura;

1 gengibre sem casca e cortado em 4 pedaços de 0,5 cm;

1 rodela de centro de limão siciliano com casca.

Ferva a água e depois acrescente os seguintes itens: capim santo, gengibre cortado e limão siciliano. Desligue o fogo e tampe por, aproximadamente, 5 minutos. Coe e sirva. Se quiser, acrescente gelo, fica uma delícia também.

Chá de Casca de Abacaxi, Hortelã e Gengibre

Ingredientes:

Casca da metade do abacaxi cortada em pedaços de 0,5 cm;

10 cm de gengibre cortado em lâminas;

1 xícara de folha de hortelã;

3 cardamomos;

Mel ou calda de Agave;

1 litro de água mineral.

Coloque o abacaxi e o gengibre em uma panela e, em seguida, adicione água mineral. Coloque no fogo e cozinhe por 20 minutos. Desligue, coe e adoce com mel. Acrescente as folhas de hortelã.

Chá Indiano

Ingredientes:

½ litro de água mineral;

3 bagas de cardamomo;

2 paus de canela;

2 cravos da Índia;

3 cm de gengibre cortado em rodela;

1 colher de sopa de mel ou calda de Agave;

100 ml de leite de arroz sabor;

Folhas de hortelã.

Inicialmente, coloque todos os ingredientes para ferver em uma panela por 5 minutos, exceto o leite de arroz. Adicione-o por último e depois é só coar e saborear.



PRODUTOS ORIGINAIS
PARA MOMENTOS
DELICIOSOS.



Telefone: 22 2529-4000 /

2529-4220

E-mail: contato.
frialpqueijaria@gmail.com

Endereço: Estrada Friburgo
– Teresópolis, KM18 –
Conquista - Nova Friburgo/RJ

Site: www.frialpalimentos.com

Facebook: Frialp Queijaria

Instagram: @frialpqueijaria

Que tal comemorar o Dia do Chocolate?

Você imaginava que havia uma data comemorativa para o chocolate? Provavelmente não, né? Mas vamos combinar que ele merece, afinal, ao leite, negro, amargo, branco ou meio amargo, eles agradam aos mais variados gostos. Além disso, são apontadas várias vantagens ao consumo do produto, como diminuir o estresse, aumentar o tempo de vida e, até, recuperar os músculos depois da academia, entre outros.

O Dia Mundial do Chocolate (Chocolate Day) é celebrado em 7 de julho em todo o mundo. Nesta data é comum o consumo de chocolates, nas suas diversas variações. Em algumas culturas,

a troca de chocolates entre os amigos e familiares é um modo de celebrar esta data.

Aqui no Brasil, e particularmente em Petrópolis, com suas diversas empresas tradicionais do setor, o Dia do Chocolate é sempre um bom pretexto para comemorar a data degustando as mais diversas variedades encontradas nas lojas e supermercados, como aqui no Armazém do Grão, que oferece aos seus clientes uma variedade de marcas.

A origem do Dia Mundial do Chocolate não é muito clara. Acredita-se que o chocolate entrou em solo europeu há 467 anos, mas é sabido que muito antes disso o chocolate era utilizado pelas civilizações pré-colombianas da América Central. As condições climáticas europeias não favorecem o cultivo do cacau e, por isso, as colônias americanas, durante os séculos XVII e XVIII, forneciam a matéria-prima.

Brasileiros consomem 2,5Kg per capita por ano

O Brasil é o terceiro maior fabricante de chocolate e está entre os maiores produtores mundiais de cacau. O mercado brasileiro, por sua vez, ocupa o quinto lugar no ranking global de chocolate com um consumo per capita anual de 2,5 quilos. — o equivalente a 16 barras.

Segundo pesquisa do Ibope Inteligência encomendada pela Associação Brasileira da Indústria de Chocolates, Cacau, Amendoim, Balas e Derivados (Abicab) em 2016, o Sul a região do país onde as pessoas mais comem chocolate (4,5 kg/ano). O Nordeste aparece na outra ponta da lista com um consumo médio anual de 1,2kg.

Os hábitos também variam dependendo da classe social. Nas mais altas, o consumo é maior no inverno e as versões ao leite e amargo são as favoritas. Já nas classes mais baixas, o chocolate é lembrado como uma opção de presente em datas comemorativas e a preferência é pela versão branca.

Estes produtos você encontra aqui!



Arcor



Lindt



Chocolates Native orgânico



Chocolates Katz

Receitas saudáveis para comemorar o Dia Mundial do Chocolate

BRIGADEIRO DE BIOMASSA

Ingredientes: biomassa (300 gramas), cacau em pó (2 colheres de sopa), manteiga (1/2 colher de sobremesa) e adoçante culinário (1 colher de chá).

- Coloque todos os ingredientes em uma panela e misture até ficar grosso. Espere esfriar e fabrique os brigadeiros.

CALDA DE CHOCOLATE

Ingredientes: leite desnatado, creme de leite light, cacau em pó, manteiga e adoçante culinário.

Misture tudo em uma panela. Assim que ficar cremoso pode tirar do fogo. Depois, é só despejar em cima de um bolo ou sorvete.

Produção de cacau movimenta R\$ 14 bilhões por ano

A produção do cacau no Brasil movimenta cerca de R\$ 14 bilhões anualmente. No entanto, o país ainda importa cacau para suprir o que as lavouras brasileiras não conseguem entregar para atender a crescente demanda da indústria, principalmente de chocolates no país. Enquanto as lavouras de cacau brasileiras não retomam a produtividade suficiente para o abastecimento interno, o setor importa a amêndoa de Gana. A expectativa é que entrega da matéria-prima local à indústria aumente 10% ao longo de 2018.

Na terra dos chocolates quem tem mais cacau...

1. Chocolate branco não tem cacau e tem mais açúcar e gordura;
2. Chocolate ao leite é o mais comum e tem alguma quantidade de cacau, leite e açúcar;
3. Chocolate meio amargo é o que tem 40% a 55% de cacau, pouca quantidade de manteiga de cacau e açúcar;
4. Chocolate negro ou amargo é o que tem mais cacau, entre 60 a 85%, e menos açúcar e gordura.



Lacta sabores variados



O segredo do sabor

Na produção, usamos ingredientes orgânicos, escolhidos a dedo. Nada que faça mal à saúde ou ao meio ambiente, como fertilizantes sintéticos, agrotóxicos e transgênicos.

Por isso, Jucai é o mais saboroso da categoria.

Nossos produtos

Potes de 1L



Potes de 200ml



Sabores:

- Banana
- Maracujá
- Cambuci

Banana e Juçara Orgânica:
Balde 5L e 10L

Polpa Pura de Juçara
Orgânica
1,02kg



WWW.JUCAI.COM.BR

JUCAI@JUCAI.COM.BR

@JUCAIORGANICO f /JUCAIORGANICO

Assista ao vídeo
com o passo-a-passo
desta receita!

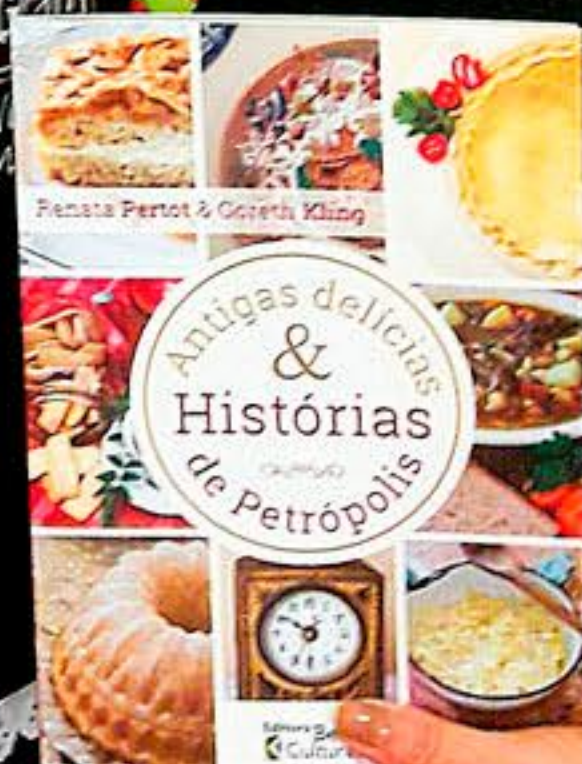


CHEF DO GRÃO

Uma coleção de receitas típicas da época da colonização de Petrópolis compõe o livro "Antigas delícias & Histórias de Petrópolis", das autoras Renata Pertot e Goreth Kling.

O livro foi lançado no último dia 29 de junho, dentro da programação da Bauernfest 2018, e

mostra os relatos guardados através da oralidade, passados de gerações a gerações, guardados em antigos cadernos de receitas. Silvana Coelho, responsável por buscar receitas especiais aqui para nosso Chef do Grão, conversou com Renata Pertot e ela nos passou essa receita deliciosa e simples de Eierschmier. Confira!



Eierschmier (Pasta de Ovos)

Ingredientes:

150g de bacon; 5 ovos; Sal a gosto; Pimenta-do-reino moída a gosto; 250ml de leite; 250ml de água; 3 colheres de sopa de farinha de trigo peneirada; 1 maço de cheiro verde (ou apenas

salsa, ou cebolinha, ou ciboullete) picado fino.

Modo de fazer:

Picar o bacon e dourar em uma frigideira. Reservar à parte. Em uma vasilha, bater bem os ovos com o sal, a pimenta, a água e o leite. Acrescentar, aos poucos, a farinha de trigo, com cuidado de não formar grumos. Bater mais um pouco. Acrescentar cheiro verde picado, mexer bem. Voltar com a frigideira do bacon ao fogo. Esquentar novamente. Naquela gordura, colocar a mistura de ovos e mexer aos poucos, tendo o cuidado de não agarrar no fundo. Ficará uma pasta macia, própria para ser colocada sobre uma fatia de pão.



3 bons motivos para tomar vinho neste inverno!

Não é preciso motivos para beber vinho, mas, cá entre nós, degustar uma boa taça nas noites mais frias faz a bebida ficar ainda mais deliciosa, não é mesmo? Se estiver bem acompanhado, melhor ainda!

Quando a temperatura cai, ninguém resiste a um bom vinho! Em encontros românticos, em reuniões familiares, degustada com amigos ou até mesmo

sozinho, a bebida harmoniza com os pratos mais encorpados típicos do inverno, como sopas, fondues, massas, risotos e carnes, além de ser um ótimo acompanhamento para assistir filmes e alegrar conversas.

Nós aqui da Revista Armazém do Grão listamos apenas três bons motivos para tomar vinho no inverno.

1 Harmoniza com pratos típicos do inverno

O vinho é a principal bebida quando pensamos em combinações gastronômicas do inverno.

Pizzas combinam bem com vinhos mais encorpados, como por exemplo o Cabernet Sauvignon. Fondue de queijo pede tintos como o Merlot. Se a pedida for um churrasco com os amigos, cada carne harmoniza com um tipo diferente: maminha e fraldinha com Merlot e contrafilé com os Tannats, por exemplo.

Nos dias mais frios, a tradicional noite de vinhos e queijos é uma ótima pedida para receber os amigos. Harmonize gorgonzola com uma boa taça de Cabernet Sauvignon ou Tannat.

Já na sobremesa, a dica de harmonização é com o vinho espumante moscatel, que cai bem com qualquer tipo de doce. Vinhos fortificados e adocicados são ótimas companhias de entrada e de saída nas refeições no inverno, além de ser companhia também de um bom papo durante a noite inteira.

Esses são só alguns exemplos de harmonizações que podem ser feitas com vinho e espumante durante os jantares e recepções na estação mais fria do ano. Na hora de planejar

seu jantar, não deixe de avaliar uma boa carta de vinhos e pesquisar as melhores combinações. Ou peça uma ajudinha de nossos sommeliers em nossas lojas (ver matéria especial sobre nossos sommeliers nesta edição). Eles estão preparadíssimos para lhe ajudar nas escolhas!

2 Traz benefícios para a saúde

Como já dizia nossos avós! Quando consumidos de maneira moderada, na quantidade correta, o vinho traz benefícios comprovados para a saúde. Devido aos inúmeros estudos desenvolvidos atualmente, sabemos que a bebida contém uma mistura complexa e concentrada de substâncias químicas saudáveis, chamadas polifenóis, que podem afetar positivamente muitas funções do nosso organismo.

Estes produtos você encontra aqui!

Armazém do Grão



Atractivo
Cabernet Sauvignon
Reserva



Atractivo
Cabernet Sauvignon
Super Premium



Perini
Merlot

Ingerir a bebida pode auxiliar no sistema imunológico, melhorar a saúde do coração, ajudar no condicionamento físico e melhorar a qualidade de vida, não só pelo sabor e prazer que sentimos ao degustar, mas também pelos benefícios.

Segundo a escola de medicina da Universidade de Boston, nos Estados Unidos, beber com moderação leva a resultados melhores em testes de habilidade, emoção, mobilidade e capacidade de entender na meia-idade.

O vinho aquece!

Você já percebeu que ao consumir uma certa quantidade de vinho, sentimos a sensação de aquecimento do corpo? Isso acontece porque o vinho, assim como toda bebida alcoólica, age como um vasodilatador, ou seja, aumenta o diâmetro dos vasos sanguíneos, fazendo o sangue fluir pelas artérias mais facilmente, provocando perda de calor e causando o aquecimento da periferia do corpo – o que gera a sensação de esquentamento.

Isso, biologicamente, pode ser apenas uma sensação, mas já faz com que a experiência de degustar um bom vinho durante os dias frios seja ainda mais agradável.

Então, o que você está esperando para correr em uma de nossas lojas Armazém do Grão e aproveitar as várias opções de vinho em nossas adegas?•



Perini
Cabernet Sauvignon
Fração Única



Perini Quatro
Cabernet Sauvignon

NOSSA GENTE



O **Dia do Sommelier** será comemorado no dia **29 de agosto** em todo o Brasil. Como já falamos de vinhos aqui na revista e cinco das sete lojas Armazém do Grão contam com sommeliers preparados para atender e esclarecer todas as dúvidas de nossos clientes, nada melhor que iniciar a seção **NOSSA GENTE** com eles!

Marcelo de Mello Castro - Mosela

Sommelier de nossa loja Mosela, tem 51 anos, e é coordenador dos demais sommeliers da rede. Atua na profissão há 10 anos e há 5 está no Armazém do Grão. Hoje já é conhecido da grande maioria dos clientes. "Tenho clientes aqui que vi adolescente, já casaram e hoje frequentam o supermercado com esposa e filhos. A maioria me chama pelo nome, pede sugestões sobre vinhos, destilados e até cervejas artesanais. Outros ainda ficam um pouco receosos de perguntar algo e sou eu que tenho que me aproximar perguntando se precisam de ajuda", disse.



Breno Cardoso - Capela

O mais jovem da rede é Breno, com 25 anos, que atua há 4 anos como sommelier, e há 1 ano e dois meses está no Armazém do Grão. "Hoje em dia não são apenas as mulheres que buscam informações sobre harmonizações de vinhos, cervejas e destilados. Os homens passaram a se interessar mais sobre o assunto. Sempre tem cliente pedindo dicas para almoços, jantares e encontros com os amigos", explicou.



Tiago Machado Teixeira - Valparaíso

Trabalha na loja do Valparaíso há três anos e já é visto como o "amigo de todas as horas" pela maioria dos clientes. Sommelier há 7 anos, ele é diariamente solicitado por clientes assíduos da adega. "Tenho clientes aqui que me pedem auxílio e sugestões de compras de vinhos e destilados pelo WhatsApp. Querem saber de novidades no mercado, estilos para harmonizações. Muitos acabam levando mais de dois ou três vinhos num dia só. Outros preferem vir aqui toda semana para ouvir explicações e levar para casa um vinho diferente para degustação", frisou.



Sergio Luis L. Benedicto - Corrêas

Sommelier há 3 anos e está há 1 ano no Armazém do Grão. Segundo ele, hoje em dia homens e mulheres buscam informações sobre bebidas na mesma proporção, principalmente para harmonizações de pratos. "Quando cheguei aqui na loja muitos clientes pegavam o mesmo vinho sempre. Com o tempo, passaram a pedir informações sobre safras, tipos de uvas", contou.



Eduardo Abrantes dos Santos - Itaipava

É sommelier há 2 anos, mas antes já havia atuado como bartender. Há 1 ano no Armazém do Grão, ele se emociona ao contar histórias sobre sua relação de amizade com os clientes. "Muitos chegam aqui chamando pelo meu nome e pedindo ajuda para escolher o vinho certo para o jantar com a namorada. Aquela coisa de querer agradar no encontro. Outros me contam as receitas que pretendem fazer no final de semana e pedem ajuda para as harmonizações e até para o preparo com carnes e aves. Esse é um diferencial que o Armazém do Grão oferece aos clientes e a cada dia que passa eles estão ficando mais próximos dos sommeliers", explicou.



Aconteceu no Armazém

Se você pensa que a rede Armazém do Grão é apenas uma rede de supermercados está enganado. Por aqui acontecem eventos, workshops, degustações, treinamentos e muito mais....

Assista ao vídeo desta degustação!



Experiência de sabores na Mosela

Clientes Armazém + puderam viver uma experiência incrível de sabores na noite do dia 30 de junho, com direito a um bate papo sobre vinhos com Felipe Meneses, da Vinícola Requingua, do Chile.

A degustação aconteceu na loja da Mosela, com os vinhos da vinícola e exclusivos da rede Armazém do Grão - Toro de Piedra, Atractivo e Puerto Viejo -, além de pães, vários tipos de queijos Frialp e BonQ, conservas Casa Antuérpia, frios Villani, azeites Ourogal, café Favorito e risoto da Riso Scotti.

Antes da degustação, os sommeliers e fornecedores participaram do treinamento ministrado por Felipe Meneses, na loja Capela, sobre os vinhos e as



possibilidade de harmonizações do Porto de Piedra, Atractivo e Puerto Viejo para sempre melhor informar os clientes.



Festa e sorteios pelos 10 anos da loja Centro

O Armazém do Grão comemorou no dia 25 de maio, os 10 anos da loja Centro, localizada na Rua Dr. Porciúncula, com muitas ofertas e brindes para clientes e seus funcionários. Inaugurada em 2008, justamente quando foi criada a marca "Armazém do Grão", a loja (filial) Centro recebe diariamente uma média de 1.900 clientes, vindos de todos os bairros de Petrópolis por estar localizada bem em frente à rodoviária.



Os colaboradores da loja participaram das comemorações dos 10 anos da loja Centro e do sorteio de brindes

Capacitação e degustação de vinhos da Casa Perini

Pablo Perini, sommelier e um dos sócios da Casa Perini, esteve em Petrópolis no dia 27 de abril capacitando sommeliers e fornecedores da rede Armazém do Grão. Mais de 60 clientes 'Armazém +' (programa de fidelidade da rede que oferece descontos exclusivos) também tiveram uma ajudinha de Perini: além de degustar vários rótulos da marca, puderam aprender como harmonizá-los com queijos, chocolates, frios e conservas, em evento realizado com a participação de fornecedores na loja Armazém do Grão, no bairro Mosela.

Pablo Perini com os sommeliers da rede Armazém do Grão durante a degustação realizada na loja da Mosela



A capacitação aconteceu no auditório corporativo da rede



A degustação dos vinhos, queijos e frios aconteceu na Mosela



Big Show 'Encontro de Líderes' no Riverside Hotel

Nos dias 14 e 15 de junho, promovemos no Riverside Hotel em Petrópolis, um 'Encontro de Líderes' com a participação de 100 de nossos colaboradores, entre diretores, gerentes e líderes de departamentos. O treinamento faz parte da Universidade Corporativa da empresa e busca oferecer excelência em seus serviços.

O evento foi coordenado pela consultora Surama Jurdi, especialista em Palestras Big Show, Educação Corporativa, Educação Internacional, Cursos In Company e Workshops, que atua nas consultorias do Armazém do Grão desde 2017. O objetivo é

que todos os participantes saiam dos treinamentos prontos para agir e conquistar 'Resultados Sustentáveis'.



O Armazém do Grão aposta na capacitação de seus funcionários

YES, NÓS TEMOS

ORGÂNICOS!

Consumidores buscam por alimentos mais saudáveis

Os hábitos de consumo estão mudando rapidamente. A preferência dos consumidores por produtos saudáveis e orgânicos cresce a cada ano. Um reflexo disso é a quantidade de itens que a indústria de alimentos e bebidas lança continuamente e que ocupa cada vez mais espaço nas gôndolas dos supermercados.

Alimentos produzidos com métodos que não utilizam agrotóxicos sintéticos, transgênicos ou fertilizantes químicos estão sendo cada vez mais procurados por todas as pessoas que desejam ter uma vida mais saudável e preservar a biodiversidade, já que técnicas

usadas nesta produção respeitam o meio ambiente e visam manter a qualidade do alimento.

Os orgânicos, exemplo claro desse movimento, já se tornaram itens obrigatórios aqui no Armazém do Grão. Nossa Feira Orgânica acontece todos os sábados e já é um sucesso entre os consumidores! Os produtos fornecidos pelos agricultores locais são de alta qualidade e oferecem aos nossos clientes um maior teor de vitaminas e minerais essenciais para o corpo humano.

Mas vale ressaltar que os orgânicos não se restringem às frutas e vegetais, como muitos pensam, é possível encontrar diversos tipos de alimentos orgânicos, desde produtos para consumo diário como arroz, feijão, ovos e frango, até alimentos mais específicos como adoçantes, vinho, mel e até mesmo chocolate.

Petrópolis é pioneira no plantio de orgânicos e o Estado do Rio pioneiro na comercialização de orgânicos cultivados pela agricultura familiar.



Em agosto de 2017 a rede Armazém do Grão lançou sua Feirinha de Orgânicos e passou a comercializar diversos tipos de produtos cultivados sem o uso de agrotóxicos. A Feira de Orgânicos acontece nas unidades Capela, Mosela, Valparaíso e Corrêas, sempre aos sábados.

A agricultura orgânica registrou no estado do Rio de Janeiro um aumento de produção de 15% a 25% ao ano e já soma 721 produtores certificados pelo Ministério da Agricultura e distribuídos em 60 municípios fluminenses.

Estes produtos você encontra aqui!

Armazém do Grão



Feira Orgânica – (todos os sábados) – Hortaliças, verduras e legumes de produtores de Petrópolis



Conserva orgânica Armazém Sustentável Pepino agri-doce 240g



Açaí orgânico Juçai potes de 1L e 200ml

3 receitas saudáveis e deliciosas

Para quem tem interesse em cozinhar com orgânicos, separamos aqui três receitas simples e deliciosas. Nem todos os ingredientes são orgânicos, mas a base das receitas sim. Uma forma de começar a colocar no seu dia a dia uma alimentação mais saudável!

Abóbora batã assada com curry de legumes

Ingredientes:

- 1 abóbora Batã (*encontrada em nossas lojas)
- 1 couve flor
- 1 abobrinha
- 150g de cogumelo
- 1 colher de sobremesa de curry
- 100 ml de vinho branco
- 1 dente de alho
- Leite de coco a gosto
- Alecrim, gengibre, sal e pimenta a gosto
- Salsinha e cebolinha finamente picadas

Modo de preparo:

1. Corte uma abóbora Batã em gomos de 2cm de largura. Tempere com sal e pimenta do reino moída na hora. Acrescente o alecrim.
2. Em uma assadeira forrada com papel alumínio, leve ao forno a 220° por 40 minutos, virando os gomos na metade do tempo. Para se certificar, espete a abóbora com um palito e verifique se está macia. Reserve.
3. Separe a couve flor em pequenos buquês e corte a abobrinha em cubos médios. Corte os cogumelos em quatro.
4. Branqueie a couve e a abobrinha separadamente, da seguinte forma: ferva os vegetais para que fiquem cozidos mas ainda firmes e, em seguida, mergulhe-os em água gelada, de preferência com pedras de gelo. Reserve.
5. Em uma frigideira funda e quente, salteie os cogumelos com alho e gengibre picadinhos. Acrescente o curry, o vinho branco e o leite de coco a gosto.
6. Ao iniciar a fervura, adicione os legumes e cozinhe por 2 min. Finalize com salsa e cebolinha finamente picadas.



Rende
4
porções

Burguer de beterraba

Ingredientes:

- 500g de beterraba
- 1/2 xícara de temperos verdes picados (salsa, cebolinha e manjericão)
- 5 dentes de alho
- 2 cebolas picadas
- 1 xícara de castanha moída
- 2 colheres de sopa de polvilho doce
- 2 colheres de sopa de farinha de arroz
- 1 colher de sopa de orégano
- 3 colheres de sopa de azeite

Modo de preparo:

1. Cozinhar as beterrabas até que fiquem macias. Em seguida descascar e ralar em pedaços finos.
2. Refogar a beterraba em uma panela com azeite, o alho, a cebola e as ervas bem picadas.
3. Em um recipiente, misture a beterraba aos demais ingredientes e sove até ficar uma massa uniforme. Acrescente sal e pimenta a gosto.
4. Formatar na mão os hambúrgueres e colocar numa frigideira com um fio de azeite, até corar por inteiro. Servir com salada, arroz etc.



Rende
5
porções

Beringela recheada com lentilha

Ingredientes:

- 3 berinjelas
- 500g de lentilha
- 2 cebolas picadas
- 3 limões
- 2 colheres de sopa de raspas de laranja
- 5 ramos de hortelã picada
- sal e pimenta a gosto

Modo de preparo:

1. Cortar as berinjelas ao meio e separar o miolo da casca.
2. Refogar as cebolas picadas e os miolos das berinjelas com sal e pimenta a gosto. Deixe resfriar em um recipiente.
3. Coloque a lentilha para ferver em pouca água, adicionando mais líquido à medida que necessário. Acrescente também o suco do limão, sal, pimenta e no final as raspas de laranja e a hortelã. A lentilha deve ficar no ponto aldente.
4. Recheie as berinjelas primeiro com o miolo resfriado. Em cima coloque a lentilha cozida e salpique com castanhas trituradas.
5. Colocar no forno a 180 graus por 15 minutos, para finalizar. Sirva em seguida.



Rende
6
porções



Native
Açúcar demerara
orgânico



Astro Café
Café orgânico



Native
Açúcar cristal
orgânico



CASA PERINI

EST. 1929



Beba com moderação.

Há mais de 130 anos, a família Perini chegou ao Brasil trazendo da Itália a arte de cultivar videiras que foi aprimorada ao longo dos anos, resultando em produtos de excelente qualidade e reconhecimento através de mais de 200 medalhas nacionais e internacionais. Dentre elas, está a premiação do Casa Perini Moscatel, eleito o 5º melhor vinho do mundo de 2017 pela WAWWJ (*World Association of Writers & Journalists of Wines & Spirits*).

Surpreenda-se com nossos sucos, vinhos e espumantes em qualquer loja Armazém do Grão!



casaperini



casaperinibr

www.casaperini.com.br



Visitas guiadas ao Hotel Quitandinha é uma das opções de lazer em Petrópolis

O Palácio Sesc Quitandinha, um dos prédios históricos mais famosos de Petrópolis e um dos principais cartões-postais do Estado do Rio de Janeiro, é hoje mais conhecido dos turistas - que diariamente visitam a Cidade Imperial - que dos próprios petropolitanos. Pouca gente sabe que moradores da cidade podem conhecer (visita livre e não guiada) todas as instalações sociais do prédio gratuitamente, mediante apresentação de comprovante de residência.

O Palácio foi inaugurado em 1944 para ser o maior hotel-cassino da América Latina e chama a atenção por sua beleza arquitetônica e grandiosidade - são cerca de 50 mil metros quadrados de área, que inclui todo o palácio e um grande lago com pedalinhos. O prédio faz referência ao estilo normando, tendência dos grandes cassinos europeus, decorado com inspiração nos cenários hollywoodianos pela cenógrafa americana Dorothy Draper. Seus amplos salões são um dos principais atrativos do lugar, tendo recebido personalidades nacionais e internacionais como Walt Disney, Errol Flynn, Marlene Dietrich, Orson Wells, Lana Turner, Henry

Fonda, Juan Domingos Perón e Evita, o rei Fassau, Getúlio Vargas, Emilinha Borba, Grande Otelo, entre outros, que por ali passeavam na época áurea dos jogos - até que os cassinos foram proibidos no país.

Em 2007, depois de um longo período fechado, o Sesc assumiu a administração do local e promoveu uma ampla reforma que revitalizou todo o prédio, transformando-o em um dos principais centros culturais da cidade. A visita ao Palácio Quitandinha custa R\$ 4 para portadores do Cartão Sesc e R\$ 16 (inteira) para o público em geral. Já a visita livre custa R\$ 8 para o público em geral e é gratuita para portadores do Cartão Sesc, moradores de Petrópolis, mediante comprovação documental, e estudantes de escolas públicas, mediante agendamentos prévios.

Roteiro de visitação a ambientes do Sesc Quitandinha

Hall monumental

Entrada independente, com acesso a vários espaços, tais como: Torre Cultural, Salão Mauá, Salão Marconi e Teatro SESC Quitandinha; hoje funciona como entrada do Pólo Cultural. Piso em granito preto italiano com desenhos florais em granito branco. Na escada de acesso ao Salão Marconi e Salão Mauá, encontramos uma grande onda que faz referência ao rococó, no sentido das curvas, no efeito da leveza. Candelabros de estuque, provável procedência da Casa Paris no Rio de Janeiro.



Galeria das estrelas

Recebeu este nome por causa do formato dos lustres, procedentes da ilha de Murano. Na época do cassino, as vitrines laterais eram utilizadas para exposição e comercialização de jóias; hoje com painéis ilustrativos de algumas personalidades que passaram por aqui como: Carmen Miranda, Grande Otelo e Oscarito. Além do cinema nacional, o Quitandinha serviu para filmagem de grandes musicais e produções de elevado luxo.



Pátio da fonte

No teto, o recorte arquitetônico destaca um tom suave de verde em contraste com o branco. Uma suntuosa fonte de água em estilo colonial apresenta desenho arrojado com motivos do fundo do mar. Na época do cassino o local era conhecido como "Galeria da Fonte". Existe uma lenda que esta seria uma fonte dos desejos, onde as pessoas jogavam moedas para obter sorte.



Varanda

Utilizada como espaço de conversação com vista para o jardim externo, este possui um espelho d'água em formato de cavalo marinho, local anteriormente exclusivo dos hóspedes. Neste local realizavam-se exposições de arte e floricultura da Mata Atlântica; por isso, os desenhos de florões no chão. Encontramos também o antigo bar central, com capacidade para receber até 100 pessoas. Destaque para a parede em mosaico, pintados à mão, com motivos verdes sobre fundo branco. No local encontra-se um relógio em cedro, que remete à época do hotel-cassino.

Salão D. Pedro

Na época do cassino utilizado como sala de espera e também para campeonatos de jogos de xadrez. A sala possui este nome, por ter um quadro representando o Imperador D. Pedro I, autoria do pintor Santos. Sua decoração faz referência ao barroco, com biombos de fundo negro com florões (obra do artista Santa Rosa, recuperado em junho de 2008 pelo artista Mario Richard). Apresenta iluminação discreta em jarros brancos, uma lareira em bronze, espelhos em madeira esculpida sobre consoles de arte.



Galeria Brasil

Recebeu este nome porque na época havia quadros representando o Rio Antigo e Contemporâneo. Hoje encontra-se no espaço duas telas assinadas pelo pintor Santos. Os ambientes internos assim como os mobiliários, estampa e objetos de decoração foram desenvolvidos por Dorothy Draper, a mesma que assinava os cenários de Hollywood na década de 40. Segue referência ao estilo rococó, que pode ser observado em suas curvas, ondas e florões, sob os padrões da "belle epoque" (era do ouro e da beleza). Uma peculiaridade de sua decoração é que os espaços são únicos, com características próprias.



Biblioteca

Em sua decoração encontramos piso em parquê, grande candelabro de bronze com pingentes de cristais de Bacará, localizado de forma estratégica de modo que a luz refletida no espelho contribui para iluminação do espaço.



Teatro SESC Quitandinha

Capacidade para 1.104 lugares, conhecido como mecanizado, possui três palcos giratórios. Na época existiam apenas dois teatros com este mecanismo no Brasil, este e o de Manaus. Palco de grandes eventos: teatro, música, literatura e artes. Destaque para os bailes de carnaval com desfiles a fantasia e de Miss Brasil; Martha Rocha foi coroada em 1954, pelo poeta e crítico de cinema Manoel Bandeira que foi morador ilustre de Petrópolis. Ênfase também para o ator Grande Otelo, que se apresentou na inauguração. Neste espaço, o evento mais recente ligado ao cinema aconteceu em fevereiro de 2000: a entrega do "Prêmio Glauber Rocha" ao filme Orfeu, do diretor Cacá Diegues.

CAMPO
LARGO

LANÇAMENTO KOMBUCHA





Chás oferecem +Estilo de vida!

O chá é uma verdadeira infusão de saúde e bem-estar

O chá é uma bebida muito versátil, que combina com qualquer momento do dia e ainda oferece diversos sabores para cada paladar. Além disso, os chás são ricos em nutrientes e atuam como poderosos aliados da saúde e do bem-estar. Afinal, não é a toa que a bebida é considerada um verdadeiro remédio natural. Combinações de ervas, frutas e flores adicionam ainda mais benefícios aos chás e garantem uma explosão surpreendente de sabor, como:

- **Chá verde com cranberry:** auxilia nos cuidados com o coração e o cérebro.
- **Chá de hibisco com framboesa:** atua como antioxidante, vasodilatador e diurético.
- **Chá mate com stevia ou limão:** ajuda no emagrecimento, no controle do colesterol, na imunidade e em outros tratamentos.

É importante lembrar que, para aproveitar todos os benefícios dos chás para a saúde, o ideal é consumir a bebida diariamente e integrá-la a uma dieta balanceada.



bebaestilo.com

f beba Estilo

@beba.estilo

Novidades do



KOMBUCHA

Como uma tendência mundial, a Campo Largo lança a linha Kombucha. Bebida fermentada naturalmente à base de chás com qualidades probióticas, antioxidantes e que auxiliam no emagrecimento. Coloque mais saúde na sua rotina com os sabores: limão, matcha e gengibre, hibisco e cranberry e ainda manga e cúrcuma.



JUÇAI

Juçai é um alimento gostoso, saudável, orgânico e que possui o sabor puro do fruto da Palmeira Juçara, nativa da Mata Atlântica. Empresa inovadora, sustentável e que pensa no futuro traz essa novidade para o Armazém do Grão nos sabores: banana, maracujá e cambuci.



CERVEJAS ARTESANAIS ESPANHOLAS

Conhecidas em todo o mundo e reconhecidas por Chefs e Sommeliers internacionais trouxemos três novos rótulos espanhóis: TORO é uma cerveja premium envelhecida em barris de carvalho, La Socarrada, cerveja gastronômica feita com mel de alecrim e alecrim e a Er Boquerón, a primeira cerveja do mundo feita com água do mar.



BONQ

Empresa mineira super premiada, produtora de queijos de alta qualidade com embalagens modernas. O conceito dos produtos traz os contrastes da tradição da cultura mineira com a modernidade e inovação. Trazemos o mix de produtos Tradicional (incluindo Queijo Minas Padrão BonQ, eleito o Melhor do Brasil) e também a linha Zero Lactose, produzidos com enzima importada para garantir o melhor sabor.



BIOWASH

Empresa brasileira e também pioneira no desenvolvimento de produtos de limpeza que não agredem sua saúde nem o meio ambiente. São produtos naturais e 100% biodegradáveis. A linha de lava louças é dermatologicamente testada para peles sensíveis. Você limpa sua casa sem precisar sujar o planeta!



ESPAÇO PET

Para tornar a convivência com seu animal de estimação mais alegre e saudável, abrimos em nossa última edição da revista #ArmazémDoGrão o Espaço PET. Nele, iremos sempre dar algumas dicas, como alimentação, higiene, cuidados médicos, atividades físicas e etc. Nesta edição falaremos sobre a higienização dos ambientes.

Cada dia mais, as pessoas buscam a companhia de animais de estimação. São sem dúvida animais que trazem alegria para quem os tem, mas não esqueça que pessoas que têm esses bichinhos têm de redobrar os cuidados com a higienização dos ambientes para evitar desde reações alérgicas até o desenvolvimento de outras doenças, tanto para os moradores como para os próprios animais.

É importante o cuidado com o uso de produtos químicos para a limpeza, pois existem muitos que são prejudiciais tanto ao homem, quanto aos animais. Atualmente, há no mercado, infinitas opções de produtos de higienização para casa e também para as casinhas e camas dos animais.

Escolhendo os produtos

Esta primeira dica é, talvez, a mais importante porque tem a ver com a saúde do seu animal. Nem todos os produtos utilizados em limpeza podem ser usados na higienização da casinha do seu cachorro, por exemplo. Isso porque o animal, diferente do ser humano, pode passar a língua no chão, paredes etc. ao tentar pegar um brinquedo ou alimento.

Além disso, cheiros e substâncias fortes, quando passadas na casinha ou cama do pet podem deixá-lo doente.

Outro motivo pelo qual não é o ideal recorrer aos mesmos produtos utilizados corriqueiramente em nossas casas é que os produtos veterinários são próprios para matar fungos, bactérias e outros causadores de doenças e mau cheiro sem fazer mal ao bichinho.

O ideal, portanto, é escolher produtos de confiança em pet-shops e casas especializadas em saúde e bem-estar animal.



Leia sempre as embalagens!

Não use produtos com amônia, sulfúrico, clorídrico e oxálico, óxido de cálcio, peróxido de sódio, silicato de sódio e trietanolamina. Cloro e ácido bórico também devem ser presentes em produtos de limpeza de maneira mínima. Na dúvida, consulte um veterinário ou um especialista de sua confiança na loja de artigos animais.

Usando de substâncias naturais

Para intercalar a limpeza mais pesada do local onde seu pet vive, é recomendável realizar limpezas menos profundas semanalmente. Nestes casos, não é necessário usar produtos mais fortes.

Inclusive, produtos naturais e caseiros podem dar aquela ajuda na hora de tirar o cheirinho e as sujidades. O vinagre, por exemplo, tem o poder de retirar odores fortes provenientes da urina.

Veja um passo-a-passo para o quintal:

Lave o quintal com água e detergente neutro;

Encha um balde médio com 2/3 de água morna e 1/3 com vinagre branco;

Misture e jogue por todo o quintal. Deixe secar naturalmente.

Esta mesma solução pode ser utilizada no local onde seu pet faz as necessidades.

Pote e comida limpinhos

Lavar com frequência os utensílios que seu bichinho usa para alimentar-se é importantíssimo não apenas para a higiene e bom cheiro do local, mas também para a saúde do pet.

Os pratinhos de comida devem ser lavados uma vez por dia com uma esponja exclusiva (deixe uma separadinha em uma caixa com etiqueta) e detergente neutro ou sabão de coco. Enxágue bem. Não deixe seu animal ficar lambendo o utensílio enquanto você o limpa. Deixe secar e coloque então, o alimento.

Cobertas e panos

Lave uma vez por semana ou, no máximo, a cada 15 dias, as cobertas e tecidos que ficam na cama do seu animal. Para lavar, use sabão neutro e água quente (assim, você elimina todas as bactérias). Você também pode colocar um pouco de vinagre na água e deixar de molho. Deste modo, não ficará nenhum cheiro nas roupinhas de cama do seu pet.

Use algum produto antipulga na higienização dos tecidos ao menos uma vez por mês.

Deste modo, seu pet viverá feliz em um local limpo e cheiroso!





biowash
DIFERENTE POR NATUREZA

Nossos produtos são:



100% NATURAIS

Desenvolvidos a partir de matérias-primas de origem vegetal e mineral, são biodegradáveis.



PARA PELES SENSÍVEIS

Nossas fórmulas não contêm derivados de petróleo, portanto não agredem sua pele.



VEGANOS

Não fazemos testes em animais em nenhuma parte do processo, nem utilizamos matérias-primas de origem animal.



SUPER EFICIENTES

Aliando ingredientes naturais com a tecnologia, conseguimos desenvolver produtos com alto rendimento e poder de limpeza.

FALE COM A GENTE

(11) 4016.4160
vendas@biowash.com.br

BIOWASH NAS REDES SOCIAIS



No dia **15 de setembro** comemoramos no Brasil o **Dia do Cliente**. A data foi criada pelo consultor e empresário João Carlos do Rego para homenagear os clientes e estreitar as relações entre o comércio e os consumidores.



Tiago e os clientes que já viraram amigos, Alexandre Nogueira e Renata Barros

Mas, para nós aqui do Armazém do Grão, Dia do Cliente são todos os dias! E é por isso que criamos novas formas para nos aproximar de todos eles.

É essa filosofia de atender bem nossos clientes que nos faz querer sempre buscar o que há de melhor em produtos e preços. Essa conquista diária, através de um relacionamento próximo, faz de nossos clientes nossos parceiros e é desta forma que crescemos juntos!

“Além de oferecer sempre produtos de qualidade, muitos deles exclusivos em Petrópolis, fazemos questão de ter uma aproximação mais direta com todos os nossos clientes. Seja em por meio de nossas redes sociais - onde também realizamos sorteios e promoções -, seja pelo próprio WhatsApp por onde enviamos aos cadastrados ofertas especiais da semana.

Criamos também a rede Cliente Armazém +, onde o cliente consegue descontos em produtos na hora da compra e ainda ganha descontos especiais na rede de cinemas Cinemaxx. Além disso, promovemos sempre eventos de degustações com produtos de nossos fornecedores para que nossos clientes avaliem e conheçam melhor estes produtos. Desta forma, quando o cliente vai a uma de nossas lojas, ele sabe exatamente a qualidade do produtos que ele está adquirindo”, explica Luciana Gall, diretora da rede Armazém do Grão.



Talita Barbosa é cliente Armazém+ há quatro meses e está adorando os descontos



Fabiano de Andrade é cliente Armazém+ há três anos e adora aproveitar os descontos e também as dicas do sommelier Breno Cardoso na hora de levar seu vinho!

CLIENTE +

Aqui no Armazém do Grão Dia do Cliente é todo dia!
Seja mais um Cliente Armazém + !

- 1 Entre em nosso site: armazemdograo.com.br
- 2 Clique no banner Cliente Armazém +
- 3 Cadastre-se inserindo CPF e data de nascimento
- 4 Informe seus dados
- 5 Pronto! Simples! Você já é um Cliente Armazém + !
- 6 Sempre que fizer suas compras no caixa, digite seu CPF para ter direito a nossas ofertas e benefícios exclusivos!



Receba nossas ofertas pelo WhatsApp! Cadastre-se:
(24) 9 9206-1951



ADEGA ARMAZÉM

VINHO CHILENO PUERTO VIEJO RESERVA *



2015

MEDALHA DE OURO
CONCURSO MUNDIAL
DE BRUXELAS
CABERNET SAUVIGNON



2015

MEDALHA DE PRATA
IWSC
CABERNET SAUVIGNON

* 6 MESES DE ENVELHECIMENTO EM
BARRICAS DE CARVALHO FRANCÊS

VINHOS É NO

