

ARMAZÉM

em revista

Saladas

Aprenda a fazer pratos coloridos e nutritivos com as cores da estação

Massas

Que tal preparar um penne ao pesto nesta estação?

Chef do Grão

Chef Alice Cox ensina a fazer Camarão na Moranga

Vinhos

Conheça os vinhos que mais combinam com a estação

Sabores



Castrioto



R. St. Rita de Cássia, 411
(24) 2231-3090 | (24) 2235-9178

Centro



R. Dr. Porciúncula, 94
(24) 2247-8384 | (24) 2237-1496

Itaipava



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

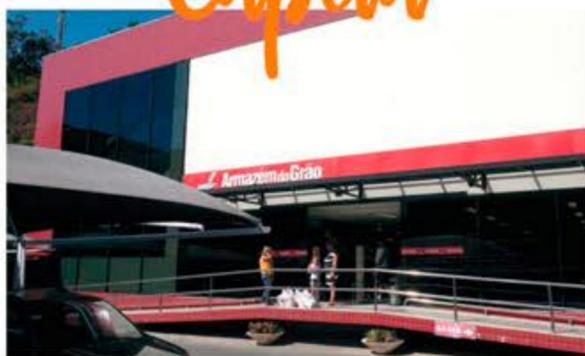
Valparaíso



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

Sempre perto de você!

Capela



R. Dr. Paulo Hervê, 955
(24) 2220-9480

Corrêas



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

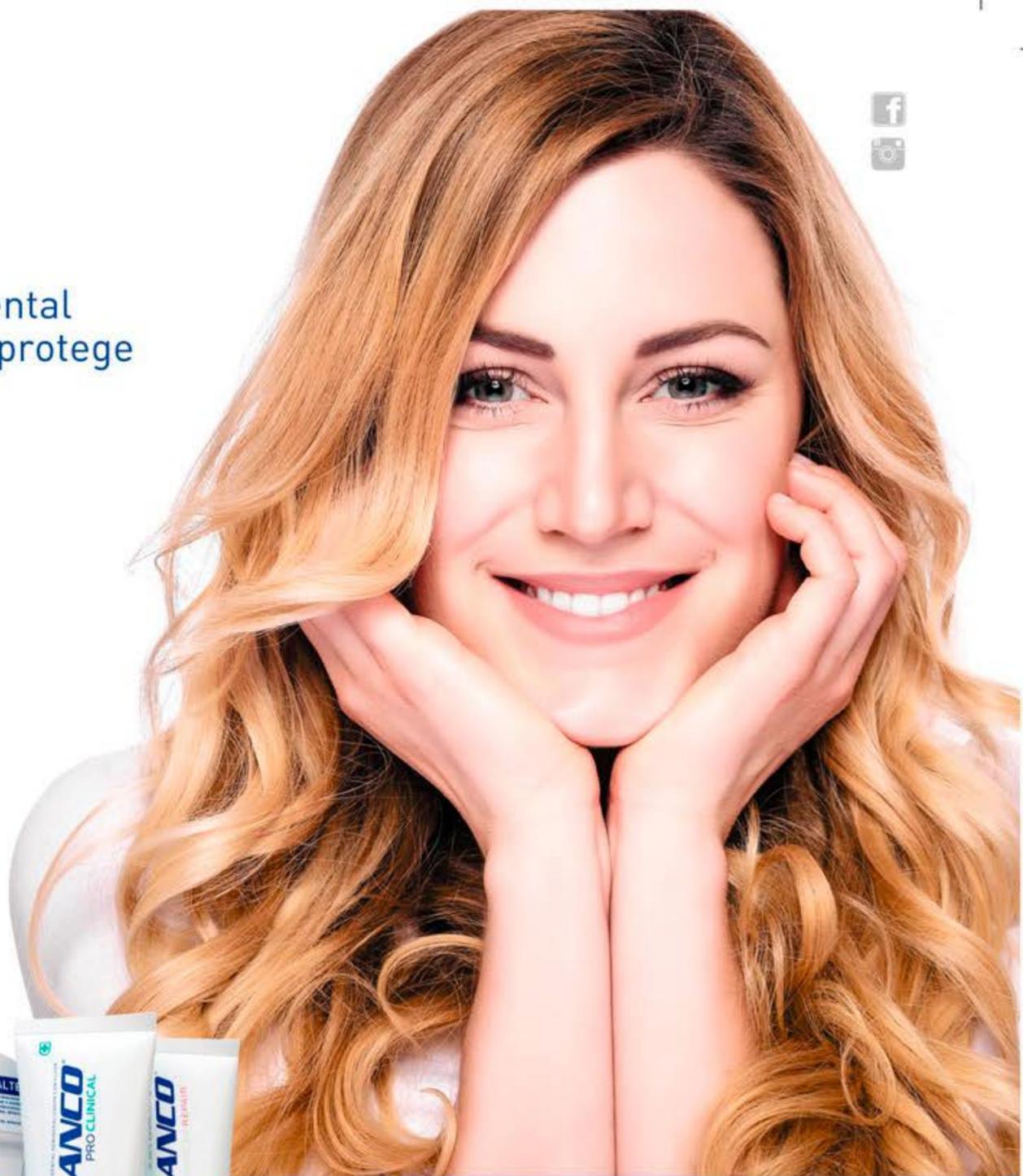
Mosela



R. Mosela, 983
(24) 2246-0358 | (24) 2237-2973

Já pensou em um creme dental de uso diário, que repara e protege o esmalte do seus dentes contra desgastes?

Nós pensamos.



COM NANOPARTICULAS DE TRICALCIO FOSFATO (TCP)



Bianco foi desenvolvido para promover a reparação do esmalte dos dentes e proteger contra a erosão ácida, que é causada principalmente por bebidas ácidas, como suco de laranja, vinhos, refrigerantes, energéticos e isotônicos.

O resultado são dentes livres da sensibilidade e protegidos contra danos ao esmalte.

Bianco é mais que novidade, é inovação que faz dentes fortes e saudáveis de verdade.

DESCUBRA BIANCO:



Acesso nosso canal Profissional ODONTOTRENDS

www.biancooralcare.com.br

BIANCO

ESPECIALISTA EM REPARAÇÃO DO ESMALTE

Summer



6

Tempo de saladas

Celebre a Primavera com receitas de saladas saborosas e coloridas.

10

Já nas gôndolas

Confira os produtos que acabaram de chegar em nossas lojas!

26

Drinks

Nessa estação até os drinks podem ganhar incríveis versões coloridas e saudáveis.

30

Nossa gente

Conheça nosso gerente, que nas horas vagas é um conhecedor de pássaros!





12 Flores comestíveis

Você sabia que as flores comestíveis possuem várias funções nutritivas?

16 Chef do Grão

Aprenda com a chef Alice Cox a fazer um camarão na moranga super fácil.

22 Sobremesas

Saiba como fazer você mesmo a receita de cheesecake do chef Riciê.

32 Harmonizações

Dicas simples para você harmonizar suas cervejas com queijos.

36 Vinhos

Se você é apaixonado por vinhos, confira as sugestões que combinam com essa estação.

40 Aconteceu aqui

Veja as degustações, eventos, treinamentos no Armazém.





Saladas para a

primavera

- Chef: José Luiz Coelho (Alquimia dos Temperos) com Silvana Coelho -

Celebre a mudança de estação com receitas de saladas saborosas e coloridas preparadas com os melhores e mais frescos ingredientes. O Chef José Luiz Coelho, do restaurante Alquimia dos Temperos, mostrou para nossa equipe como é fácil harmonizar um prato de “Salada Primavera”, com verduras, legumes, frutas e flores da estação.

Quando falamos de Salada Primavera, algumas frutas são a escolha certa na hora de combinar com verduras e legumes. Peras, maçãs e até o mamão vão muito bem com folhas verdes, tendo ainda a possibilidade de incluir um suco de limão ou laranja espremidos para temperar, deixando ainda mais saudável o seu prato.

Segundo o chef, a salada primavera é uma das opções mais saudáveis na hora de preparar o seu almoço, o seu lanche da tarde ou jantar. Isso porque ela combina as cores de variados alimentos e cada um deles te alimenta com nutrientes bem específicos.

Benefícios de uma boa salada

Os benefícios das saladas são inúmeros para quem a consome diariamente. Fonte de baixa caloria e alto teor de água, ela garante o bom funcionamento do organismo, garantindo resultados de desintoxicação e melhora do sistema digestivo. Além disso, em dietas, as saladas são uma das poucas coisas que são completamente liberadas, podendo ser uma boa saída para fugir dos momentos de fome nesta primavera!

Lista de Compras

Ingredientes:

- 1 alface verde
- 1 alface roxa
- 1 Couve -flor branca (pode ser verde também)
- 1 Tomate
- 1 cenoura
- Flores comestíveis (a gosto)
- Frutas da estação (a gosto)



Na hora de montar seu prato de saladas, abuse das verduras e legumes, deixando seu prato mais colorido e nutritivo.

Salada de fusilli com legumes



Ingredientes para o Fusilli:

- 300g fusilli integral
- 1 colher sobremesa de sal
- 3 abobrinhas
- 1 beringela
- 1 beterraba
- 1 alho
- 2 colheres de sopa de azeite
- pimenta a gosto (não necessária)

Para o molho:

- 150ml de azeite
- 1 grapefruit
- 3 hastes manjeriço
- 30g amêndoas laminadas
- 1 colher de café de sal
- pimenta moída a gosto (não necessária)

Modo de preparo:

1. Cozinhe o fusilli em água com uma colher de sobremesa de sal até estar al dente. Escorra e reserve
2. Corte todos os legumes em cubos e reserve
3. Aqueça o azeite numa frigideira e salteie todos os legumes, até começarem a murchar
4. Salpique com o restante sal e um pouco de pimenta e retire do fogo.
5. Junte o fusilli, envolvendo tudo muito bem e disponha numa saladeira
6. Para o molho, misture o azeite com o sumo de meia grapefruit, o manjeriço finamente cortado, o sal, um pouco de pimenta e a restante toranja cortada em cubos
7. Regue a salada com o molho
8. Salpique com as amêndoas previamente tostadas numa frigideira anti-aderente



SALADA Colorida de legumes



O importante em cada prato de salada é que ela fique bem colorida. Quanto mais cores, mas temos a certeza de que o prato contém vários nutrientes importantes para a saúde.

Otra dica para esta Primavera é esta salada deliciosa e muito nutritiva que pode ser transformada em prato único incluindo oleaginosas e sementes que são excelentes fontes de proteína. Para incrementar o sabor pode-se acrescentar frutas secas ou frescas, ervas, temperos ou molhos a seu gosto. Uma ótima sugestão seria utilizar ingredientes orgânicos nas suas saladas.



Lista de Compras

Ingredientes:

**Rendimento: 4 porções*

- 1 alface americana picada
- 1 cenoura pequena
- 4 rabanetes fatiados
- 1/2 cebola roxa fatiada
- 1 xícara de cogumelos frescos (opcional)
- Sal e pimenta do reino a gosto
- Azeite de oliva extra-virgem
- Suco de limão a gosto

Modo de preparo:

Lave bem a alface e corte em pedaços pequenos. Lave as cenouras e fatie em rodela finas. Fatie a cebola e os cogumelos. Disponha todos os ingredientes em uma saladeira grande, decore a seu gosto e sirva imediatamente. Coloque os temperos na mesa para as pessoas usarem no prato na hora de comer. Foi usado apenas o básico, azeite, sal do himalaia, pimenta do reino moída na hora e limão espremido na hora.



abacate Molho de

Ingredientes:

2 col. (sopa) de abacate
5 folhas de hortelã
1 col. (sopa) de limão tahiti
Sal a gosto

Modo de preparo:

Bata todos os ingredientes com a ajuda de um mixer e sirva



ervas e cottage Molho de

Ingredientes:

2 xíc. (chá) de queijo cottage
2 col. (sopa) de suco de limão
2 col. (sopa) de manjeriço fresco picado
Sal a gosto

Modo de preparo:

Amasse o cottage com um garfo e misture os outros ingredientes.



Molho oriental

Ingredientes:

3 col. (sopa) de shoyu
5 col. (sopa) de azeite de oliva
Suco de 1/2 limão
1 col. (chá) de gengibre fresco ralado
Sal a gosto

Modo de preparo:

Misture todos os ingredientes.



maracujá Molho de

Ingredientes:

100 ml de polpa de maracujá (2 ou 3 maracujás grades)
1 colher de chá de açúcar
Suco de meio limão
Sal e pimenta do reino a gosto
100 ml de azeite de oliva

Modo de preparo: Corte os maracujás e retire a polpa. Passe a polpa por uma peneira para soltar bem as sementes. Junte um pouco das sementes ao suco peneirado (2 ou 3 colheres de sopa). Junte o açúcar, o suco de limão, o sal e a pimenta ao suco de maracujá e misture bem até dissolver o açúcar. Adicione o azeite e mexa vigorosamente.

Já nas gôndolas



aqui na Rede Armazém do Grão os clientes encontram uma infinidade de produtos de qualidade. Muitos são importados exclusivamente pela rede para que você tenha a oportunidade de experimentar em seu dia a dia o que há de melhor no mundo nos setores de alimentos e bebidas. Nossa equipe busca sempre contato direto e uma ampla negociação de preços com os

fornecedores, para que todos os clientes possam ter acesso aos produtos e novas marcas do mercado.

Confira aqui as novidades importadas e que você só vai encontrar em Petrópolis nas gôndolas de nossas lojas.

São produtos exclusivos nos diversos segmentos como massas, biscoitos, doces, chocolates, vinhos, azeites, entre outros.

Balance

Balance (África do Sul)

Os vinhos da linha Balance são vinhos fáceis de beber e excelentes para o dia a dia. Equilíbrio, taninos macios e sabores frutados descrevem estes vinhos.



Long Chips

Long Chips é um snack de batata único, frito em óleo premium por apenas 10 segundos, garantindo assim a limpeza e qualidade do produto. Importação exclusiva da Letônia para o Armazém do Grão.



Rice Up



Biscoitos de arroz **RiceUp**, delicioso e crocante, elaborado com ingredientes 100% naturais, sem conservantes, glúten, colesterol ou gorduras trans. Um snack saudável e saboroso, perfeito a qualquer hora. Para uma alimentação saudável, equilibrada e o mais importante, muito saborosa!



Roncaia

A linha de arroz da **Riso Roncaia** é 100% italiano e exclusivo do Armazém do Grão. O arborio tem os grãos mais longos e a parte central do seu grão é firme e não contém muita amilose, causando uma cremosidade menor em relação ao carnaroli, que possui grão relativamente médio, sendo mais fino do que o arbóreo e tem uma grande quantidade de amilose, o que dá uma excelente cremosidade ao prato.

Wafer Roll



Leves e crocantes os **Wafer Roll Break** da indústria italiana Lago são recheados com creme de avelã. Ideal para servir de sobremesa ou no café da tarde. Prove todos os sabores!



Bonitas, Nutritivas e Inusitadas

Já que estamos entrando na estação das flores, que tal falar sobre a função nutritiva das Flores Comestíveis? Inseridas desde os primórdios na gastronomia oriental, estão ganhando cada vez mais espaço nas cozinhas de todo o mundo. Parte da culinária orgânica natural, principalmente, as flores valorizam não só a quantidade de nutrientes, mas também a boa apresentação de seus pratos. Entre os principais usos para flores comestíveis está a retirada de óleos essenciais, que perfumam e proporcionam sabor a diversos outros alimentos. Segundo Thiago Campos, especialista em Agricultura Orgânica, como as raízes comestíveis, as flores comestíveis podem ser encontradas em diversos tamanhos, sabores e aromas, variando de acordo com a região em que são cultivadas e com os pratos que acompanham. Para as famílias que querem incentivar a alimentação saudável de seus filhos, flores comestíveis também podem ser uma ótima alternativa para conquistar o apetite das crianças. Além de inusitadas, são muito saborosas!



Sabores e aromas com nutrientes

As flores comestíveis possuem propriedades únicas, principalmente relacionadas ao seu sabor e aroma, que complementam pratos tradicionais e transformam o paladar quando consumidas. A maior parte das flores comestíveis possui alta quantidade de nutrientes, bem como carotenoides e óleos essenciais, o que torna seu consumo totalmente indicado para

aqueles que buscam uma alimentação equilibrada e saudável. O hábito de inserir flores no preparo dos alimentos tem origem em uma tradição antiga asiática, mas hoje, mesmo que pouco difundido, já faz parte da culinária ocidental. Flores são, inclusive, o toque especial de chefs e nutricionistas que prezam pela qualidade da alimentação.



Montando Pratos

e aprimorando sabores

Antes de colocar as flores no prato ou na bebida, é preciso saber quais partes são consumíveis e quais são nocivas à saúde. Muitas flores permitem o consumo de suas pétalas e inflorescências ao mesmo tempo em que podem conter toxinas no caule ou no miolo. Conhecer a flor que deseja consumir é fundamental para evitar indigestão ou o mal-estar após o consumo.

Também é preciso saber preparar a planta após colher. Os chefs de cozinha recomendam colher em horários de clima mais fresco, realizar a retirada das partes desnecessárias, lavar delicadamente com água em temperatura ambiente e deixar secar em toalhas de papel. Dessa forma as flores não perdem seu sabor ou aroma e permanecem intactas para o uso.

As flores comestíveis podem acompanhar saladas, sopas, pratos frescos, peixes, bebidas, doces, conservas e também podem ser consumidas cristalizadas. São práticas e transformam a aparência dos pratos, deixando-os mais sofisticados e perfumados.



Amor Perfeito: A flor Amor Perfeito pode ser utilizada inteira na hora de aromatizar vinagres, bebidas, sopas e até mesmo saladas. Seu sabor é levemente adocicado;

Capuchinha: Rica em Vitamina C e com um sabor picante, a Capuchinha é muito utilizada na gastronomia. São utilizadas flores e folhas, principalmente em saladas;

Áster da China: A Áster da China foi por muito tempo utilizada como flor ornamental, atualmente é inserida em saladas. Contudo, é necessário retirar o miolo antes do preparo;

Calêndula Dobrada: De florescimento mais rápido que as demais flores, a Calêndula é muito utilizada em saladas e sobremesas, podendo substituir o açúcar no preparo do arroz. Seu miolo é indigesto e deve ser retirado antes do preparo. Em contrapartida é rica em carotenoides e perfeita para atrair o público infantil;

Lavanda: Os tons cítricos da Lavanda são conhecidos em chás e bebidas medicinais. Contudo, poucos sabem que a flor também pode ser consumida em biscoitos, bolos, sorvetes e até mesmo no vinho. Os pratos ficam muito mais bonitos e elegantes;

Violeta: Para quem pretende utilizar Violetas na culinária, recomenda-se o uso da espécie Viola odorata. Ideal para doces, xaropes e bolos;

Pétalas de Rosas: As pétalas de rosas são perfeitas para enfeitar bolos, sobremesas, saladas e pratos de verão. Além de perfumadas, conseguem surpreender na aparência do prato final;

Malmequer: A Malmequer é uma planta muito popular no Brasil e seu consumo é majoritariamente em saladas. Personalizam a decoração oferecendo um aroma diferenciado à composição;



Dente-de-leão: Com um sabor muito semelhante ao mel, o Dente-de-leão é frequentemente utilizado em doces, sobremesas e pratos sofisticados. Perfeito para uma reunião ou ocasiões especiais.

Fonte de consulta: Site Thiago Orgânico, do Thiago Campos, especialista em Agricultura Orgânica e Consultor Master em Produção Orgânica.



Hibisco:

Um grande aliado do mercado das dietas!

O Hibisco possui um característico sabor cítrico, perfeito para incrementar bebidas, saladas e xaropes. Por ser ligeiramente ácido, o Hibisco exige um maior controle em relação à quantidade consumida.

*Coberturas Balsâmicas
são um condimento
cremoso obtido graças
à concentração por
evaporação do Vinagre
Balsâmico de Modena
IGP. Olitalia*

PRODUTO
EXCLUSIVO
Armazém do Grão



*Deixe seus pratos ricos em
sabor e suas receitas únicas!*





Camarão

na mini moranga

A primavera chegou, e com ela, frutas, legumes e verduras das mais variadas cores. Entre as frutas, destacamos o abacaxi pérola, morango e mamão. Entre os legumes, a abóbora e berinjela. Já entre as verduras, o alho poró, almeirão, espinafre, aspargos, brócolis e couve de bruxelas. Como devemos sempre aproveitar os produtos da estação para os pratos de nossas famílias, a chef Alice Cox, do Chez Cox Festas, preparou uma receita especialíssima, que vai te deixar com água na boca, para o nosso Chef do Grão, junto com a apresentadora do Programa Viver Bem, Silvana Coelho: Camarão na mini moranga. Uma receita simples e absolutamente saborosa.



- Alice Cox (Chez Cox Festas)-

Lista de Compras

Ingredientes:

6 mini morangas;
500gr de camarão cinza
1 colher de sopa de talo de capim limão triturado
1 cebola grande triturada
1 colher de chá de gengibre ralado
4 dentes de alho triturado
1 colher de café de coentro em pó
1 colher de café de cúrcuma
200ml de leite de coco
Sal e pimenta à gosto

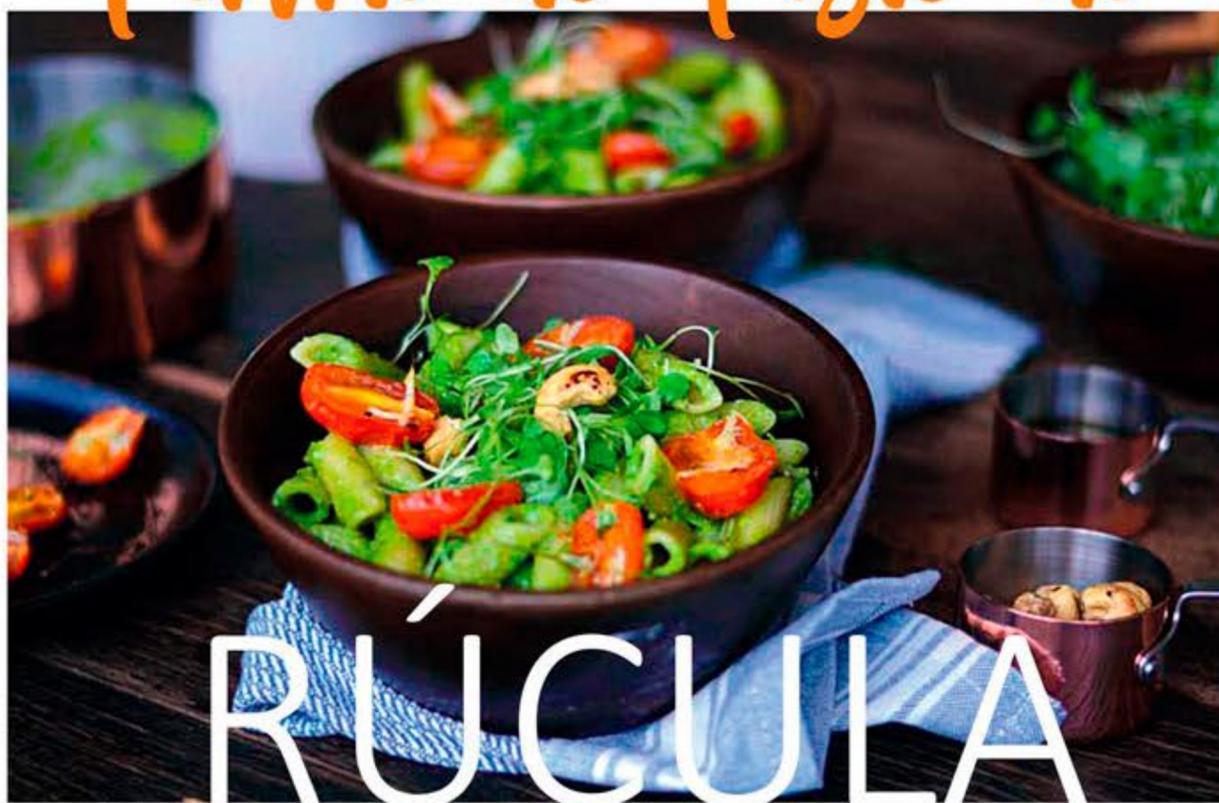


Modo de preparo:

Corte uma tampa e retire as sementes das morangas, em seguida coloque-as para cozinhar por 8 minutos no micro ondas embrulhadas em papel toalha e reserve-as. Em um recipiente, tempere os camarões com talo de capim limão, cebola, gengibre, alho, cúrcuma, sal e pimenta, deixe marinar por uma hora. Após uma hora, refogue os camarões e quando estiverem rosados acrescente o leite de coco e o coentro até o ponto de fervura. Coloque nas mini morangas e sirva acompanhado de arroz.



Penne ao Pesto de



Quem nunca ouviu falar do pesto? Um condimento italiano usado como molho para pastas: macarrão, lasanha, nhoque, etc. Nós estamos acostumados a comprar o pesto pronto no supermercado, claro é mais fácil! Mas acreditem, não é difícil fazer pesto em casa, aliás é bem simples.

Optamos aqui em oferecer aos nossos consumidores uma receita com produtos e massa orgânicos, e o resultado ficou ainda muito melhor!

Aqui no Armazém do Grão você encontra para esta receita, por exemplo, os saborosos, ásperos e artesanais Pennes de trigo duro Alce Nero. Eles são feitos de trigo duro cultivado no sul da Itália e são ideais para combinar com pesto, legumes ou qualquer tipo de molho.

Nossas verduras e legumes orgânicos estão sempre à disposição para qualquer receita. Afinal, queremos que todos os nossos consumidores tenham mais que uma simples refeição, queremos a praticidade somada a sabores diferenciados e, principalmente, saudáveis.

Você sabia?

Alimentos orgânicos são os alimentos produzidos com métodos que não utilizam agrotóxicos sintéticos, transgênicos ou fertilizantes químicos. As técnicas usadas no processo de produção respeitam o meio ambiente e visam manter a qualidade do alimento.

Os produtos orgânicos possuem muito mais nutrientes, vitaminas, minerais, fitoquímicos e antioxidantes ao nosso organismo. Ou seja, o ato de consumir esses produtos nos oferece inúmeras vezes mais saúde, mais nutrição e mais prevenção de doenças.

Lista de compras

Ingredientes:

400 g de penne cozido ao dente

Ingredientes molho pesto:

1 maço de rúcula (lave e seque bem)

1/4 de xícara de castanha de caju torrada

1/2 xícara de queijo parmesão ralado

1 dente de alho sem casca e inteiro

Suco de 1 limão siciliano

1/2 xícara de azeite de oliva extra virgem

Folhinhas de manjericão (+ou- umas 5)

Sal e pimenta-do-reino a gosto

Modo de preparo pesto:

Rasgue as folhas de rúcula e disponha no liquidificador com todos os outros ingredientes. Bata até que fique bem homogêneo.

Misture o molho e o penne e leve a geladeira até a hora de servir.

Para acompanhar o penne ao pesto:

200 g de tomate cereja cortado ao meio

2 colheres de sopa de azeite

1 alho ralado

Sal e pimenta-do-reino a gosto

Modo de preparo:

Disponha o tomate em uma forma com a parte cortada virada para cima.

Tempere com sal, pimenta e alho ralado. Por cima coloque o azeite. Leve ao forno preaquecido a temperatura de 200° C por 10 minutos.

Decore o penne com brotos de rúcula, tomates assados e castanha de caju.



Penne ao pesto
de rúcula
Serve 2
pessoas





Um bom molho de tomate dá um toque de sabor em qualquer prato. Em massas, então, nem se fala! Mas qual é a diferença entre um molho tradicional e o orgânico? Em primeiro lugar o molho de tomate orgânico é menos calórico. Além disso, possui mais licopeno e sabor, em relação aos tradicionais. Ele combina tomates cultivados ecologicamente com ingredientes igualmente saudáveis, como o sal marinho e ervas aromáticas. E o mais importante: não possui nenhum tipo de aromatizante ou aditivo alimentar, que são colocados nos alimentos sem o real propósito de nutrir.

Exclusividades

Armazém do Grão

Chegaram com exclusividade no Armazém do Grão massas e molhos que vão deixar os seus preparos ainda mais saborosos. Produtos com extrema qualidade e sabor que seguem o rigoroso padrão de qualidade

A Alce Nero é uma cooperativa italiana com mais de mil agricultores produzindo alimentos orgânicos saborosos, com respeito à natureza.



Passatas, polpas e molhos são produzidos com matérias-primas exclusivamente selecionadas em um processo de fabricação que não altera os princípios nutritivos e o sabor dos mesmos.



A massa orgânica de trigo duro Alce Nero é produzida usando somente trigo duro orgânico cultivado na Itália e está disponível em vários formatos, como esparguete, penne rigate, fusilli, conchas, farfalle e tagliatelle.



GRUP PONS

Azeite MONUMENTAL



Ideal para realçar os seus temperos culinários



1 l



Rende
12 fatias



CHEESECAKE

com geleias de frutas vermelhas

- Chef: Riciê (Sucre Escola de Confeitaria) com Silvana Coelho -

Pensando em uma receita deliciosa de cheesecake para esta primavera, a equipe do Armazém em revista, foi falar com quem entende do assunto: o chef Riciê, formado em Gastronomia, que tem em seu currículo cursos como a tradicional de Paris Le Cordon Bleu, e que trabalha há 10 anos na área de Confeitaria.

O cheesecake é um alimento doce muito popular nos Estados Unidos. Originalmente naquele país, tratava-se de um torta doce de queijo cremoso (cream cheese) e calda de frutas vermelhas, mas diversas outras variações da receita foram criadas no mundo, inclusive salgadas.

A receita remonta à sobremesa surgida na bacia do Mediterrâneo (Itália, Egito, Grécia ou nos três paralelamente) e à torta da culinária judaica feita com ricota e chamada pashka (ou keisjke). A partir dessas origens, se difundiu a versão clássica da torta feita a partir da massa feita com bolacha triturada, manteiga e açúcar, além do recheio de queijo e cobertura de frutas.

Vale ressaltar que todos os ingredientes para a receita podem ser encontrados em nossa rede Armazém do Grão.

Lista de compras

Ingredientes:

* Rendimento: 1 torta de 20 x 4 cm

Massa:

Biscoitos maisena triturados – 150g

Manteiga Derretida – 75g

Recheio:

Cream cheese – 450g

Açúcar – 150g

Amido de milho – 7g

Essência de baunilha - 3g

Sal (opcional) – 1g

Ovos (3 unidades) ou 150g

Sour cream (ou 40g creme de leite +

10g suco de limão) - 50g

Modo de preparo

Massa:

- 1) Pré-aquecer o forno a 160°C (convecção) ou 180°C (convencional);
- 2) Untar e forrar o fundo de 1 forma de 20 cm com papel-manteiga;
- 3) Misturar o biscoito com a manteiga para formar uma farofa úmida;
- 4) Prensar a massa de biscoito no fundo da forma;
- 5) Levar para assar até que esteja dourada, retirar do forno e deixar esfriar.

Recheio:

- 1) Reduzir a temperatura do forno a 125°C (convecção) ou 140°C (convencional) enquanto prepara o recheio;
- 2) Bater o cream cheese em velocidade baixa na batedeira com misturador de raquete, para que fique liso e sem grumos;
- 3) Adicionar o açúcar, o amido, o sal (opcional) e a baunilha, mantendo velocidade baixa, um ingrediente por vez;
- 4) Acrescentar os ovos aos poucos, sempre em baixa velocidade, até emulsionar;
- 5) Juntar por último o sour cream e misturar apenas até homogeneizar;
- 6) Despejar o recheio sobre a base pré-assada já fria;
- 7) Levar para assar em banho-maria até que o meio do creme tenha firmado;
- 8) Gelar totalmente o cheesecake antes de desenformar.
- 9) Colocar a geleia vermelha que mais gostar sobre todo o cheesecake.





Sobre

O CHEF

Em 2017, Riciê fundou a Sucré Escola de Confeitaria e desde então tem trazido para Petrópolis cursos de alta qualidade na culinária doce. Desde que abriu as portas na Serra, a Sucré já ofereceu 25 cursos gastronômicos para chefs e iniciantes. Quem quiser saber mais sobre a escola e os cursos é só entrar no site www.sucreecoladeconfeitaria.com ou procurar o próprio chef na escola, que fica na Rua Marechal Floriano Peixoto, 219/loja 14, no Centro de Petrópolis.

Essencial

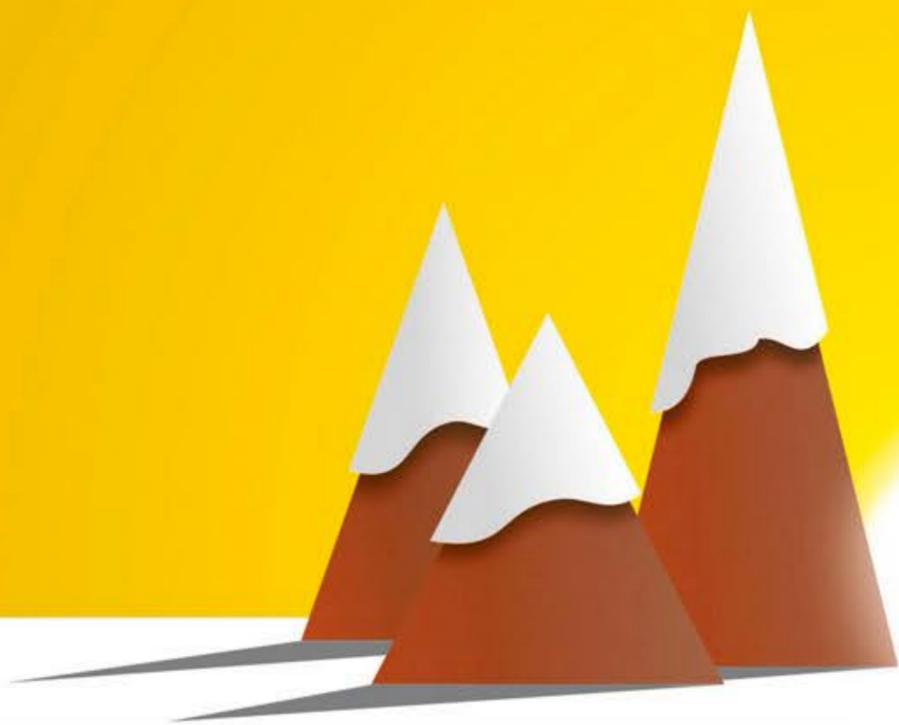
para nossa receita

Aqui no Armazém do Grão os clientes encontram as geleias Menz and Grasser e Stovit, importações exclusivas do Armazém. Com variedade nos sabores, dos clássicos aos inovadores para você escolher e com um aroma natural da fruta. Doce na medida certa são perfeitas para serem servidas no café da manhã ou no lanche da tarde e ainda em deliciosas receitas de sobremesas, como em tortas e cheesecakes. Experimente nas suas receitas!





DOCE &
natural



Desde 1935



Linha Prima Frutta Premium. Produzido exclusivamente com frutas de alta qualidade, disponível em potes de 340g.



a primavera chegou (de 22 de setembro a 21 de dezembro) e com ela algumas opções maravilhosas para esta temporada. Nessa época a nossa alimentação, também deve acompanhar a leveza da estação e até os drinks podem ganhar incríveis versões saudáveis, nutritivas e refrescantes para serem degustados a qualquer hora.

Outro ponto importante é que com a proximidade do verão, a primavera é uma estação de dias repletos de sol, um pouco mais quentes que os de outono, e esta estação nos convida a experimentar diferentes bebidas refrescantes, frutas e sorvetes. Por isso, a hidratação nesse período é de suma importância com sucos que unam sabores e nutrientes essenciais para o bom funcionamento do organismo.

“Algumas pessoas tem dificuldade em beber água. Para se manter hidratado deve-se consumir muitas frutas, principalmente frutas cítricas que hidratam bastante como tangerina, laranja, abacaxi e limão. A melancia e a água de coco também são muito indicadas”, explica a nutricionista Carla Dias.

Já que é assim, precisamos aproveitar as frutas típicas da estação mais doce do ano. Que tal você mesmo fazer um drink especial com frutas para celebrar a chegada da estação mais florida do ano e deixar tudo mais colorido? Confira algumas receitas de drinks e bebidas incríveis que são a cara desta estação das flores!



Abuse das frutas

A união das frutas, além de muito sabor e refrescância, oferecem uma grande quantidade de vitaminas e minerais fundamentais para dar mais ânimo e disposição ao organismo. Esse tipo de drink também ajuda na hidratação do corpo, além de fortalecer o sistema imunológico - defesa do organismo -, auxiliando no combate de diversas doenças. As frutas oferecem os nutrientes essenciais para várias reações metabólicas do corpo, ajudando a manter a energia do dia a dia, melhorando a sensação de humor e deixando a pele linda e saudável. Esses componentes vitamínicos também contam com forte ação antioxidante, o que significa que tem capacidade de proteger o organismo dos danos provocados pelo estresse oxidativo e combater os radicais livres.

Veja algumas sugestões

de drinks com frutas saborosas desta estação!



O smoothie é mais do que simplesmente uma bebida. Este, em especial, é feito à base das frutas vermelhas, poderosos antioxidantes para a defesa

do corpo. Além disso, a receita pode ser composta por barrinhas de frutas como acerola e laranja que também potencializam os efeitos da hidratação.

Smoothie de Frutas Vermelhas

Ingredientes:

½ xícara de morango congelado;
½ xícara de framboesa congelada;
½ xícara de amora congelada;
200ml de iogurte desnatado;
Gelo a gosto.

Modo de preparo:

Bata as frutas congeladas no liquidificador com o iogurte e gelo. Sirva em seguida.

Suco de morango orgânico e água de coco

Ingredientes:

200ml de água de coco;
200g de morangos;
5 folhas de hortelã.

Modo de preparo:

Bata no liquidificador todos os ingredientes.
Misture suavemente o suco e sirva imediatamente.



Apesar de pequenos e frágeis, os morangos são poderosos aliados à saúde. Fonte de vitamina C, o alimento é um agente antioxidante natural do organismo, podendo, inclusive combater a anemia. Já a água de coco é considerado um isotônico natural, com poucas calorias e muitos nutrientes, que ajuda e muito no trânsito da flora

intestinal, livre de gordura e com alto poder hidratante. Além disso tem ação anti-térmica, diurética, anti-artrítica, mineralizante, anti-cancerígena e anti-viral. Descobriu ser um excelente no combate ao reumatismo e pedra nos rins e na bexiga. Ajuda no bom funcionamento do intestino e no metabolismo.



SAM STOWELL-GETTY

Descobrimos o **APEROL**

Uma das bebidas do momento, conquistando cada vez mais apaixonados por todo o mundo, o Aperol é único e visivelmente atraente – afinal, os drinks alaranjados feitos com a bebida e servidos em grandes taças com gelo, chamam muito a atenção. Para quem não sabe o que é Aperol, o primeiro contato com esse aperitivo pode revelar uma surpresa por causa de suas características mais fortes: o amargor que vem associado a uma sensação de refrescância.

Aperol Spritz

Ingredientes:

Aperol Spritz
Proseco
Água com Gás
Uma fatia fina de laranja

Modo de preparo:

Pegue a taça de vinho, coloque de 6 a 8 pedras de gelo, depois adicione Aperol o proseco e a água sequencialmente. Com a colher bailarina mexa suavemente para que não perca o gás. Com a faca corte uma fatia de laranja fina dando prioridade a sua casca contendo um pouco do sumo aperte esta fatia de laranja sobre a taça somente para retirar um pouco do sumo e aromas, coloque a fatia dentro do copo.



Um hit dos drinks

A Gin Tônica é um clássico e bem fácil de fazer com ingredientes que normalmente a gente tem em casa ou que são fáceis de encontrar em

nossas lojas Armazém do Grão. A bebida é um hit entre os apreciadores de drinks e fazem o maior sucesso na Primavera.



Ao utilizar limão em seus drinks, você garante fibras e vitamina C. A fruta contém outras vitaminas e minerais (fósforo, silício, cálcio e ferro).

Gin Tônica

Ingredientes:

50ml de gin
100 ml de água tônica
1 fatia fina de limão siciliano
1 fatia fina de limão tahiti

Modo de fazer:

Coloque cubos de gelo numa taça. Coloque o gin, a água tônica e finalize com as fatias de limão. É possível colocar uma fatia de laranja e rodela de pepino no drink.

APEROL Spritz

AS MELHORES
ENERGIAS CABEM
DENTRO DE
UMA TAÇA.





Gerente

e amante da natureza...



No dia a dia ele é conhecido na rede Armazém do Grão apenas como o Anderson, gerente da loja Mosela. Na administração da filial desde sua inauguração, nas horas vagas, Anderson Rabello Pereira, 42 anos, gerente de sorriso largo e voz mansa, é um dos maiores conhecedores e apreciadores de pássaros de nossa região e um apaixonado pela natureza.

A paixão pelos pássaros ele herdou do avô, gaioleiro, ainda criança. Apesar de não gostar de vê-los presos, foi a partir dali que o menino Anderson começou a se interessar pela observação de pássaros e, já adulto, conseguiu até convencer seu avô a deixar de lado as gaiolas.

“Cresci com esse amor pela natureza e paixão pelos pássaros. Há 12 anos comprei uma máquina fotográfica e comecei a registrar a natureza. Dali para a observação de pássaros e para as fotografias específicas das espécies foi absolutamente natural. Em Nogueira fiz uma foto da Garça Real, que eu

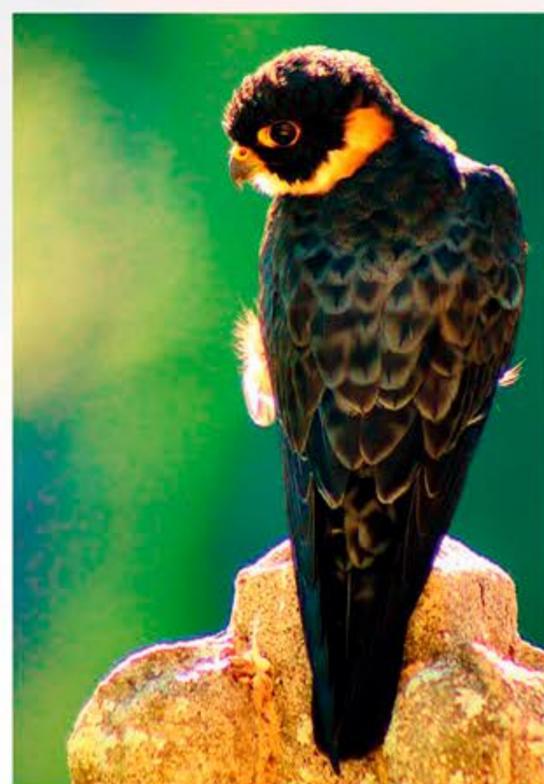


não conhecia. Comecei, então, a comprar livros sobre pássaros, a estudar as espécies, talvez porque ainda quero estudar Biologia, um sonho antigo, e nunca mais parei. Acabei virando um pesquisador de pássaros amador”, conta Anderson.

As fotos e muitos registros inéditos de espécies em nossa região, Anderson cadastra no site <https://www.wikiaves.com.br>. “Em meados de 2006, pouca gente ainda conhecia o site que, na realidade, é um banco de dados maravilhoso. Quando fiz meu cadastro, naquele ano, haviam apenas 2.400 inscritos, hoje somos mais de 30 mil usuários. Observadores de pássaros, pesquisadores, biólogos, amantes da natureza. Foi assim também que descobri que em Petrópolis existem outros apaixonados por pássaros. Montamos um grupo de whatsapp (o Birds Petrópolis) e marcamos sempre passeios para observações”, completou Anderson, que também foi convidado para fazer parte de outro grupo, com biólogos e pesquisadores, para a troca de informações sobre as espécies fotografadas em nossa região.

A paixão de Anderson é aprovada pela esposa Maria e pelo filho Júlio, de 11 anos. O gerente tenta conciliar as questões profissionais e familiares com a observação. “Procuro agendar as observações para as minhas folgas. Saio na madrugada para voltar a tempo de almoçar com minha família que me apoia muito”, ressaltou.

A ideia de Anderson agora é reunir as suas fotos de espécies raras e da natureza e transformá-las em uma exposição fotográfica.



Anderson já fotografou várias espécies raras de pássaros em Petrópolis e hoje até auxilia alguns pesquisadores com informações.



4 motivos Simple de ser

Onde Tudo Começou

A nossa revolução da limpeza facial começou nos idos de 1960. Fomos uma das primeiras marcas a oferecer produtos de limpeza facial que banuiu perfumes e corantes. Mantendo-nos fiéis às nossas raízes, ainda hoje os nossos produtos são feitos sem corantes nem tintas, perfumes nem químicos agressivos que podem prejudicar a pele.

A nossa Filosofia Simple

A delicadeza está no centro de tudo o que fazemos. Desde o início, a filosofia Simple® tem-se centrado sempre na delicadeza com que tratamos a pele, até a mais sensível, porque todos os tipos de pele podem, por vezes, tornar-se sensíveis.

1. O que não é bem-vindo nos nossos produtos

Na Simple, somos totalmente a favor de banir elementos dos nossos produtos que irritam a pele. O que deixamos de fora das nossas fórmulas é tão importante como o que colocamos! Por isso, só incluímos ingredientes saudáveis para a pele e que respeitam o seu equilíbrio natural.

2. Ingredientes que fazem bem à tua pele

Usamos apenas os princípios ativos mais delicados. A nossa pele está viva, sempre em busca de equilíbrio e a melhor forma de a manter saudável é procurando os ingredientes que respeitam o seu ecossistema natural.

3. Testes para pele sensível

Apesar de excluirmos os ingredientes agressivos, gostamos sempre de testar os nossos produtos para garantir que são absolutamente seguros para a pele. Certificamo-nos de que os produtos acabados são tão delicados para a pele e para os olhos quanto possível.

4. O nosso compromisso

Quando se trata de proteger o ambiente, não nos ficamos apenas pelo verde das nossas embalagens. Para Simple proteger o ambiente está no cerne de tudo quanto fazemos. Estamos sempre à procura de opções de embalagem mais recicláveis, mais inteligentes e feitas de componentes de origens mais sustentáveis.

NOVO
Simple
SENSITIVE SKIN EXPERTS

- **SEM** CORANTE
- **SEM** PERFUME
- **SEM** INGREDIENTES AGRESSIVOS



Queijos e cervejas

parceria mais que perfeita

Na primavera aproveitamos os dias mais quentes que os de inverno para nos reunir com os amigos e familiares em programas ao ar livre. As cervejas, geralmente são as bebidas mais procuradas para estes encontros e os simples apreciadores de cervejas não precisam ser grandes entendedores de culinária, harmonização, para degustarem suas cervejas com alguma coisa pra beliscar. Geralmente optamos pelas combinações prontas: azeitonas, amendoim, queijos, frios e pães.



De todos os petiscos citados ao lado, o que tem gerado mais debates ultimamente é o queijo. Não somente por apresentar uma variedade quase infinita, mas também por haver um duelo entre quem combina mais com esse petisco, se é o vinho ou a cerveja.

Mas não faltam razões para esse casamento cervejas/queijos dar certo: a carbonatação (gás) da cerveja ajuda a limpar as papilas gustativas e a cortar a gordura do queijo. A variedade de cervejas possibilita tanto harmonizações por contraste (bebida adocicada e queijo salgado, por exemplo) quanto por similaridade (notas amendoadas em ambos os elementos). E há ainda o argumento de que a cerveja nada mais é do que o pão líquido, ou seja, o par perfeito para um bom pedaço de queijo.

A dica geral, para não ter erro, é combinar cerveja e queijo de acordo com a força do sabor. Ou seja, para queijos suaves, cervejas suaves, para cervejas fortes, queijos fortes. Claro que outras combinações fora dessa linha são possíveis e muitas vezes excelentes, depende do gosto de cada um.



Dicas

simples de harmonização

No geral, você pode seguir as **4 regrinhas** abaixo:

- 1) Cervejas delicadas e leves com queijos frescos e suaves
- 2) Cervejas maltadas com queijos maturados e com notas amendoadas
- 3) Cervejas mais lupuladas, portanto mais amargas, com queijos mais salgados, acres, azedos
- 4) Cervejas fortes e com maior residual de açúcar com queijos azuis



Estilos

Conheça os tipos de queijos e suas combinações

Podemos dividir os queijos em 8 grandes grupos e ver quais cervejas são mais recomendadas:

1) **Queijos frescos e muito suaves** - (Ricota, Cottage, Minas) - combinam com American wheat beer, Hefeweizen, American Lagers (BLACK PRINCESS GOLD, Corona), Amber Lagers e Munich Lagers

2) **Queijos macios, que se pode espalhar (Mascarpone, Requeijão, Catupiry, Camembert e Brie)** - cervejas Hefeweizen, Premium Lagers (colorado Cauim), Belgian Tripel, Pale Ales, Fruit Beers e Lambic-Fruit

3) **Queijos semi-macios (Gouda)** - harmonizam muito bem com Brown Ales, Amber Ales, Golden Ales, Bitters e Belgian Pale Ales (Goose Island Sofie-Belgian Farmhouse Ale), assim como Vienna Lagers, Bocks suaves e Oktoberfestbier

4) **Queijos semi-duros, que se pode cortar (Cheddar tradicional, Suíço, Edam, Gruyere, Emental)** - combinam com as cervejas Strong Bitters, Pale Ales, IPAs, Bocks e Doppelbocks (Imperatriz Viramundo), Strong Ales e a maioria das Belgian Ales (Leffe Blond)

5) **Queijos duros (Parmigiano, Parmesão, Grana Padano e Pecorino)** - Muito bons com Strong Ales, Doppelbock, Stout e Porter

6) **Queijos marmorizados, também chamados de queijos azuis (Roquefort, Stilton e Gorgonzola)** - Indicados para harmonizações com cervejas fortes e doces como Belgian Strong Ale, Strong Porters, Barley Wines, Stouts (Buda) e Imperial Stouts (Wals Petroleum)

7) **Queijos de cabra, Caprino romano e Feta** - harmonizam muito bem com IPAs (Brewhood), ESBs, Hefeweizen

8) **Outros queijos (Mozzarella e Provolone)** - Cervejas de Trigo, sejam as Witbier (Faxe lata, Patagonia Weiss 740ml, Hoegaarden), Hefeweizen ou Doppelweizen.

Fonte de pesquisa: <http://www.brejas.com.br> e a Sommelier Ana Cláudia Pampillon.



A coordenadora da Rota Cervejeira RJ e sommelier, Ana Pampillon resumiu para nossos clientes como harmonizar cervejas e queijos, de forma simples: “Os queijos gordurosos e picantes harmonizam muito bem com cervejas mais aromáticas e amargas. O aroma das IPAS, APAS, Witbier, Session IPA são cítricos e florais e harmonizam bem com gorgonzola, queijos que levam pimenta, etc. Já a Weiss Bier, que trás notas de banana e cravo é a melhor harmonização para um belo Brie”, explicou.

Vale ressaltar que nas harmonizações a temperatura de serviço das cervejas varia de 2°C a 14°C. Quanto mais alcoólica e complexa for a bebida, menos refrigeração ela pede. A recomendação para uma porter, por exemplo, costuma ser de 8°C a 12°C. Já uma pilsen cai bem estupidamente gelada.



Apesar de ainda ter ares de novidade aqui no Brasil, a união de loiras (e ruivas e morenas) com queijos é um caso de amor antigo. “São muitos os países que produzem queijos de qualidade e que não possuem condições adequadas para o cultivo de uvas, como a Grã-Bretanha e a Holanda. Por outro lado, esses lugares fabricam cervejas especiais há séculos. Nada mais natural do que servir juntos os dois produtos de excelência que agora conquistaram de vez o paladar dos brasileiros”, explica Ana Pampillon, coordenadora da Rota Cervejeira RJ, e que recentemente promoveu junto com Daniel Martins, sommelier de cervejas e chef, o workshop “O Queijo Artesanal Brasileiro na Rota Cervejeira - Uma palestra harmonizada” no Hotel Intercity Tere-sópolis. “Queremos promover, ainda este ano, um workshop destes em Petrópolis”, informou.

Ficou animado para chamar os amigos e pôr as dicas apresentadas aqui em prática? Então, escolha as cervejas e queijos de sua preferência aqui no Armazém do Grão - temos uma variedade incrível para você - e entre nesta experiência degustativa fabulosa!



Que tal conhecer os vinhos que mais combinam com a primavera?

a Primavera está aí, as temperaturas estão aumentando e ficando cada vez mais agradáveis. No Brasil, os vinhos ainda estão muito ligados ao inverno, mas a bebida combina com qualquer época.

Neste nosso país onde ainda prevalece a degustação dos vinhos tintos, ainda é muito difícil para qualquer amante da bebida saber o que beber na Primavera.

Se você é apaixonado por vinho e quer aproveitar ao máximo essa estação, confira todas as alternativas deliciosas que combinam com a estação das flores, das cores e da alegria! Nós aqui do Armazém do Grão, quando pensamos em Primavera, logo nos vem à mente uma taça de rosé bem geladinho. O tom deste estilo de vinho combina com as flores. Pink, Salmão, Cor-de-Rosa, não importa! Os Rosés são perfeitos para harmonizar com pratos alegres e leves da estação.



Os Rosés

Se tem um vinho que representa a Primavera de maneira clara, esse é o vinho Rosé, elaborado a partir de uvas tintas que são submetidas à macerações curtas.

Os rosés são os vinhos da alegria, da descontração e podemos afirmar também que são os companheiros ideais para se beber em dias quentes já que quase sempre eles têm baixo teor alcoólico.



Os vinhos brancos

Na primavera os vinhos brancos também são uma ótima opção. Segundo os sommeliers, se tivéssemos que pensar em uma uva ideal para beber durante a primavera, esta seria a Sauvignon Blanc, e o segredo está na sua acidez intensa e refrescância. Mas lembre-se sempre que devem ser vinhos jovens e de climas frios; para manter seu objetivo de refrescar.



Exclusividades

Armazém do Grão

A cada dia que passa eles estão conquistando mais adeptos por conta de seus sabores delicados que podem ser mais ou menos frutados, e principalmente porque combinam com muitos tipos de pratos. Aqui no Armazém do Grão você encontra uma grande variedade de rosés em nossa adega, muitos deles exclusivos, como o francês *Domaine de Paris Rosé* e o chileno *Loma Negra Rosé*. Perfeitos para os dias mais quentes!



Se você prefere os brancos da uva Chardonnay, não se preocupe. Eles também servem para harmonizar com a primavera, mas com a condição de que sejam vinhos varietais (sem guarda em madeira). Além disso, sempre será melhor procurar algum de uma região vitivinícola com características climáticas mais frias, o que irá incidir no fato de que o vinho terá uma maior acidez.

Há também os vinhos com guarda em madeira, eles têm a possibilidade de acompanhar a gastronomia em dias de primavera, onde reinam as saladas, os frutos do mar e, em geral, as preparações mais frescas e leves.



Exclusividades

Armazém do Grão

Os vinhos brancos em sua maioria, são vinhos frutados, leves, com uma boa acidez, que se harmonizam muito bem com peixes e frutos do mar. Devem ser servidos a uma temperatura que pode variar entre 8°C e 12°C. São muito procurados principalmente nessa época do ano, nossas sugestões são o chileno Loma Negra Branco Pinot Grigio e o Cepas Privadas Reserva, importado direto da Argentina.





PARA PALADARES AGUÇADOS
para a
geração

SAÚDE

para os  comedores

DE PEIXES



Para cozinhar, degustar,
no almoço de domingo ou
quando der vontade.



 @frescatto

 fb.com/frescatto

www.frescatto.com

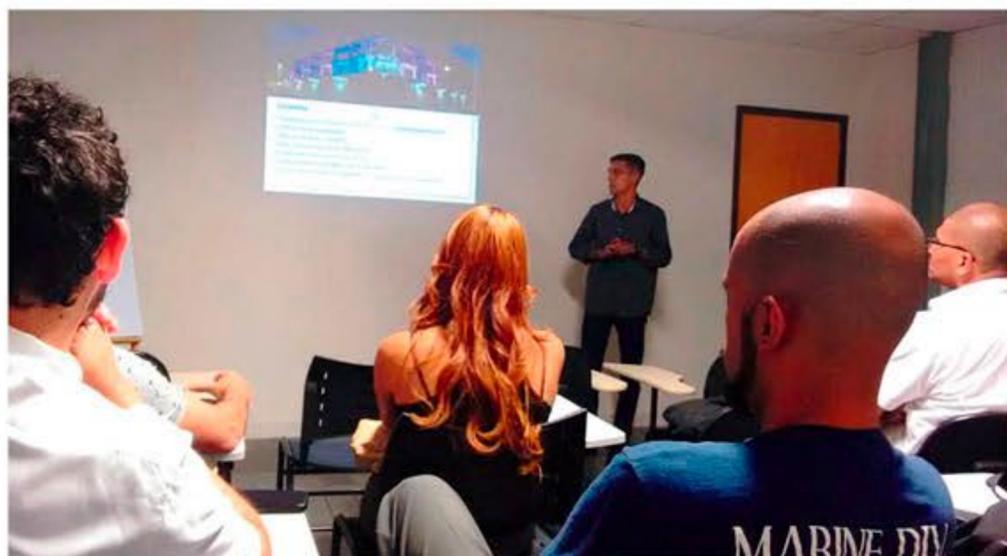
Eventos Armazém do Grão

não é apenas uma rede de supermercados, por aqui acontecem workshops, degustações, treinamentos e muito mais....



Degustação de vinhos da vinícola Aurora

Os Clientes Armazém+ estão cada vez mais participando de experiências gastronômicas em nossas lojas. Uma delas foi a degustação dos vinhos da Vinícola Aurora, que aconteceu na loja Mosela, no dia 20 de julho. Os clientes puderam conhecer melhor os produtos da vinícola, que é a maior cooperativa do gênero no Brasil, localizada no município de Bento Gonçalves, na Serra Gaúcha. Os clientes não só degustaram os vinhos, como também puderam harmonizá-los com produtos de importação exclusiva Armazém do Grão e com produtos dos fornecedores Mel Pão, La Sereníssima, Cafe Favorito, Sabor da Serra, Ceratti, Ourogal e Casa Antuérpia que são encontrados na rede Armazém do Grão.



Antes da degustação na Mosela, os funcionários e sommeliers do Armazém do Grão passaram por uma capacitação da Vinícola Aurora.

Cervejas artesanais na Rota do Armazém

As cervejas artesanais de Petrópolis têm espaço garantido no Armazém do Grão! No dia 3 de agosto, algumas cervejarias integrantes da Acerva Petrópolis e da Rota Cervejeira RJ participaram de um evento de degustação incrível com nossos parceiros, direcionado aos nossos Clientes Armazém+, mas também aberto ao público em geral.

Um novidade anunciada foi o início das vendas das cervejas Brewpoint em Growlers, nas lojas Mosela e Corrêas. Ou seja, o cliente agora pode comprar sua cerveja fresquinha nas duas lojas Armazém do Grão.

Participaram do evento as cervejarias Brewpoint, Duzé, Buda Beer, Brewhood, Cervejaria da Corte, Imperatriz e FredBier, além de nossos fornecedores Sabor da Serra, Villani, La Sereníssima, Truta do Firmeza, Pecipão, Ourogal e Bom Porto.



O público prestigiou o evento das cervejarias artesanais na loja da Mosela e pode conferir de perto as novidades do setor. Assista o vídeo do evento.



Treinamento de equipes do Armazém do Grão

Nos dias 14 e 15 de agosto, funcionários do Armazém do Grão passaram por mais uma etapa de treinamentos da Universidade Corporativa do Armazém do Grão, que busca oferecer excelência em seus serviços. Foram dois dias de aprendizado, trocas de experiências e de muita informação.

O treinamento foi coordenado por 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.



Acompanhe

Siga o Armazém do Grão nas redes sociais e entre em contato conosco!



Aqui no Armazém do Grão buscamos sempre novas formas para nos aproximar ainda mais de nossos clientes. Além do contato direto em nossas lojas, nossos clientes têm uma gama diversificada de opções no setor de comunicação.

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!



Para receber **promoções e ofertas exclusivas** no WhatsApp

Cadastre esse número no seu celular e **envie uma mensagem**

99206 1951



cliente
Armazém+

Você sabia que fazendo seu cadastro em nosso site

www.armazemdograo.com.br

como >> **Armazém+**

you gains exclusive discounts at the time of purchase? Besides that, you participate in various promotions through our social networks and still gains special discounts in the network of CINEMAXX.



Aqui no Armazém do Grão apostamos em vários produtos de comunicação direta com nossos clientes. Temos nossos folhetos promocionais; o novo tablóide de novidades e produtos exclusivos da rede; e nossa revista trimestral, sempre com boas dicas gastronômicas. Em nosso site os clientes conhecem um pouco mais sobre quem

somos e é lá também que ele pode se cadastrar para ser

cliente
Armazém+

Already in our social networks, our clients get to know all the news, promotions and even participate in lotteries to win gifts and exclusive products. Participate in our communication channels and stay up to date on everything that happens here!

O MELHOR GIN DO MUNDO



Tanqueray



Aprecie com moderação.



Q cultivo da videira de alta altitude (870 m de altitude) permite o amadurecimento progressivo e suave da uva



/In Situ Wine



/In Situ Wine

FOTO DA VINÍCULA SAN ESTEBAN - NO CHILE