



| Ano I | EDIÇÃO II | Dez/2018

ARMAZÉM

em revista

Sua festa

Veja algumas dicas para organizar sua festa de final de ano!

Chef do Grão

Aprenda com o chef Marco Barbatti uma receita simples de bacalhau

Para brindar

Sugestões de bebidas e drinks para a sua festa de Natal e Réveillon

Presentes

Novidades exclusivas para presentear familiares e amigos

Festas
edição especial

Sempre perto
de você!

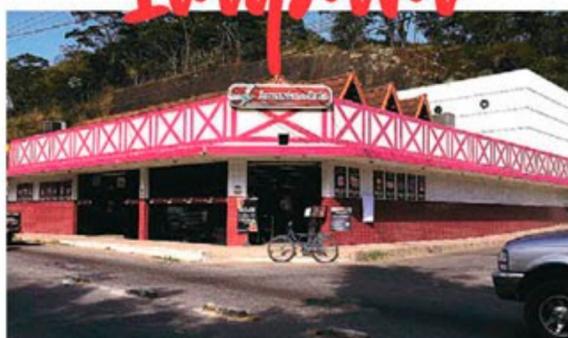


Centro



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

Itaipava



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

Valparaíso



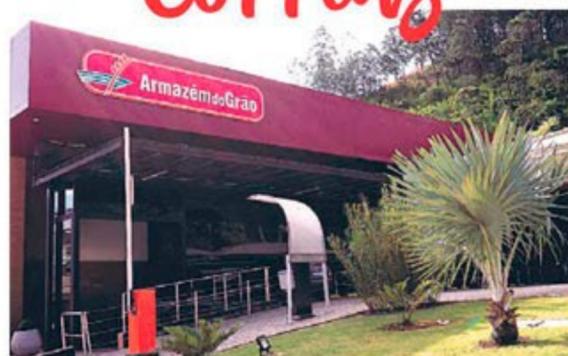
R. Gonçalves Dias, 290
(24) 2237-3078 | (24) 2246-4542

Capela



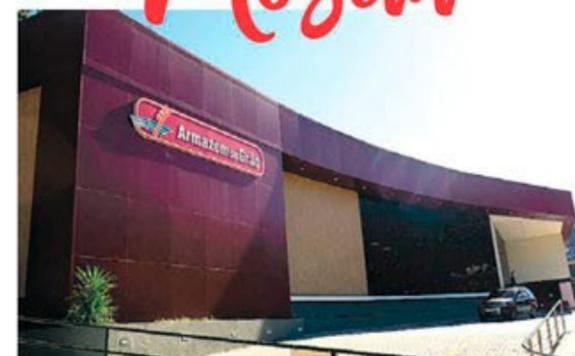
R. Dr. Paulo Hervê, 955
(24) 2220-9480

Corrêas



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

Mosela



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



Apresentando o 1º antitranspirante com Serum Aclarant.

Uma exclusiva fórmula
enriquecida com vitamina B3
que reduz as manchas
escuras das axilas
em 3 semanas.



Sumário



6

Planejamento

Como organizar um evento de Natal e Réveillon sem desperdícios.

14

Sobremesas

Receitas fáceis para você não perder tempo na cozinha neste final de ano!





8

Já nas gôndolas

Confira os produtos exclusivos que acabaram de chegar em nossas lojas!

10

Dicas de entradas

Selecionamos para você algumas dicas de petiscos para as festas de fim de ano.

12

Chef do Grão

Aprenda com o chef Marco Barbatti a fazer uma receita de bacalhau super fácil.

18

Drinks

Confira nossas dicas de espumantes, vinhos, coquetéis, drinks e clericot.

21

Dicas de presentes

Em nossas lojas você vai encontrar uma série de novidades para presentear neste Natal.



Como organizar um evento

Preparativos:

As famosas festas de fim de ano estão chegando e a equipe do Armazém em Revista resolveu te dar uma mãozinha na organização destes eventos. Pegamos algumas dicas bem simples

com a promoter Cristina Santos, acostumada a “pensar” festas de Natal e Réveillon para clubes e residências. Deste bate-papo, selecionamos três dicas infalíveis para você organizar o melhor evento de final de ano. Confira:



1- Orçamento

O seu orçamento é a base de toda a produção e organização da sua festa, pois é por meio dele que poderá definir o local onde será realizado, o cardápio, bebidas, o número de convidados.

até a mais bem bolada é importante fazer o check list para não esquecer nada e deixar para última hora. Então, se atente a todos os detalhes, desde a decoração, a música, utensílios de cozinha, contratação de serviços tercerizados, etc.

Conforme for realizando os itens, vai ticando o serviço já feito.

2- Check list

Já ouvir falar da famosa lista de afazeres? Ela é perfeita para ajudar a memória e ainda destinar afazeres aos mais próximos para te ajudar.

Exemplo:

- Comprar ou alugar utensílios para mesa de jantar (x pratos, x talheres, x taças de vinho, champanhe, etc.);
- Comprar toalhas de mesa (x mesas);
- Ir ao mercado (LISTA);
- Preparar pratos (determinar quantidade de pratos para cada ceia - Natal e Réveillon);
- Comprar decoração (de mesa, moveis, etc.);
- Preparar o som ambiente (se a festa precisar ser animada) com cada estilo de grupo.

Nesta lista vão ter afazeres conforme o tipo de festa que você vai realizar, desde a mais simples

3- Decorações e cardápio

Já ouviram falar que menos é mais? Você não precisa mais fazer aquelas decorações de campeonato natalino, embora seja lindo, hoje você pode apostar em elementos básicos para decorar sua festa sem perder a elegância e gastar um valor simbólico para isso. E o que é mais interessante é que você pode usar algumas das decorações para consumir depois, como em drinks, entradas e outros pratos que vão enfeitar sua mesa e sua festa. Além dos elementos clássicos natalinos ou de réveillon que podem se unir aos demais para deixar tudo ainda mais lindo.

No Brasil, temos um final de ano sempre muito quente, por ser um país tropical e cair em pleno verão essas festividades. Por isso, uma dica bacana é apostar em bebidas bem geladas, frutas, e entradas frescas, como saladas variadas.

de Natal e Réveillon

Como calcular bebidas e comidas

A comilança de Natal é maravilhosa, mas ninguém precisa rever a comida do Natal até o ano que vem e por isto é muito importante saber organizar, calcular e comprar a ceia certa. A organizadora de eventos Cristina Macedo, deu algumas dicas para nossos clientes Armazém do Grão!



Bebidas

- A primeira coisa que as pessoas procuram ao chegar a uma comemoração:
- 1 garrafa de *vinho tinto*: serve 4 pessoas
 - 1 garrafa de *vinho branco*: serve 3 pessoas
 - 1 *espumante* ou *champanhe*: serve 4 pessoas
 - 1 garrafa de *cerveja* por pessoa ou 600ml, ou 2 latinhas.
 - 500 ml de *refrigerante* para cada pessoa
 - 400ml de *água* para cada pessoa
 - Se tiver *whisky*, calcule 1 garrafa para 15 pessoas.



Entradas

As entradas são perfeitas para começar a ambientação, espalhe pela casa algumas ilhas com elas, calcule cerca de 100g por pessoa de *castanhas*, *nozes*, *damascos* e *frutas secas*, 80 a 100g de frios, 3 colheres de sopa de *pastas* ou *patês* e se optar por *salgadinhos* disponha de 4 a 6 unidades por pessoa. É razoável uns dois ou três tipos de entradas, por que é só mesmo para acompanhar uma bebida e aguardar a esperada ceia.

“Geralmente sabemos bem o perfil dos nossos convidados, por que no Natal geralmente estamos próximos de pessoas que conhecemos e o primeiro passo é determinar quantas pessoas serão e se elas estão mais para comidinhas, conversa e cama ou se a animação pode se estender pela madrugada a fora”, explica Cristina.



Massas, tortas e afins...

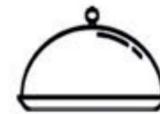
- Salpicão e maionese*: 120g por pessoa, se tiver os dois calcule metade para cada (60g).
Massas: 150g por pessoa
Tortas salgadas: 200g por pessoa

As mais aguardadas!!



Carnes

Em média um *peru* ou *chester* servem de 8 a 10 pessoas, se tiver mais gente na sua ceia é sempre bom acrescentar outra carne. O total de carnes para ficar bem servido é de 250g por pessoa.
Gosto de dividir assim:
Calculo 60% do total das carnes para a “estrela da noite”, que em geral é o próprio peru e 40% para a outra carne escolhida. Tipo assim, se minha ceia terá 20 pessoas:
 $20 \text{ pessoas} \times 250\text{g} = 5\text{Kg}$ de carne no total
E agora dividindo as proporções:
 $5\text{Kg} \times 60\% = 3\text{Kg}$ de peru
Ou seja, sobram 2 Kg para a outra carne. Entenderam?



Acompanhamentos

E para acompanhar não pode faltar aquele arroz incrementado e uma farofa. Para o *arroz* não tem segredo calcule o equivalente a 1 xícara de café (aquela pequenininha – 50g) por pessoa de arroz cru, ou 150g de arroz já cozido pronto. Em geral o arroz cresce 3 vezes seu tamanho! Os incrementos em geral não pesam muito então não irão fazer grande diferença. Para a *farofa* são de 60 a 80g por pessoa, a conta é assim, em média 1 Kg de farofa pronta serve muito bem 15 pessoas, por isto não precisa exagerar!



Sobremesas

E mesmo depois de tanta coisa boa ainda sobra espaço para as deliciosas sobremesas! Os preferidos e mais práticos são o sorvete e o panetone. O pote de 2 litros de *sorvete* dá tranqüilo para 12 pessoas, o *panetone* serve a metade disso, 6 pessoas. Aquele *pudim de leite condensado* da mamãe não sobra, mas dá para 15 pessoas se deliciarem. Agora se vai partir para uma bela *torta* ou *bolo* calcule 100g por pessoa. Se tiver muitas frutas, pode reduzir um pouco a quantidade de doces.



Milka



Milka é um dos chocolates mais conhecidos no mundo inteiro. Agora, o Armazém do Grão oferece com exclusividade muitas delícias da marca, além dos famosos cookies de diversos tamanhos, os macios e deliciosos bolos e os crocantes biscoitos. Todos com o mais puro chocolate alpino Milka. Perfeito a qualquer hora, no lanche ou para dividir com os amigos.

Bicafé

A Bicafé é uma multinacional portuguesa com mais de 40 anos de história especializada na arte do café expresso intenso. Preparado para a perfeição por gerações de especialistas, o expresso português é um clássico com sabor e aroma simplesmente fantásticos! Chegaram no Armazém do Grão as cápsulas de café torrado e moído (sem glúten) compatíveis com as cafeteiras Nespresso e DolceGusto.



Azeite Kalamaki

Azeite de oliva extra-virgem monovarietal produzido por uma das azeitonas gregas mais conhecidas, a koroneiki. É um azeite intensa-

mente frutado e fresco de ótima qualidade devido ao seu alto teor de polifenóis. Além de ser um óleo bem equilibrado e saboroso.



Torradas Scotti



Se você está procurando leveza e um sabor refinado, sem renunciar ao gosto, experimente as torradas integrais com quinoa; perfeita para lanches com geleia ou mel.

Produto sem o uso de leveduras ou óleos, com farinha de arroz e quinoa para dar as torradas um excelente suprimento de fibras de arroz e não contém glúten.

Dicas de entradas

para as ceias de final de ano!

Perfeitos para servir como entrada das ceias de final de ano, escolhemos para você algumas dicas de receitas de petiscos fáceis de fazer e deliciosos! São receitas fáceis e rápidas com

produtos encontrados em todas as nossas lojas.

Os petiscos vão fazer o maior sucesso nos encontros de família e amigos e sempre ajudam naquele bate-papo e conversas acumuladas ao longo do ano!



Espetinho

de ovo, tomate cereja e salame



Ingredientes:

Ovos de codorna
Fatias de queijo Gouda
Unidade de salame
Unidades de tomate cereja

Molho:

2 colheres de sopa de molho ketchup
1 colher de sopa de maionese
½ colher de café de molho de pimenta
1 pitada de Orégano
Palitos de espeto

Damasco

com cream cheese e gorgonzola



Ingredientes:

400 g de damasco seco Turco
200 g de cream cheese
100 g de queijo gorgonzola
3/4 xícara (chá) de pistache picado

Modo de preparo:

Corte os damascos ao meio, no sentido do comprimento, sem separar as metades.

Misture os dois queijos, recheie os damascos e passe a parte do queijo no pistache picado.

Arrume os petiscos na travessa e sirva.

Nossas lojas estão com Damascos Turcos e potes de Molho Italiano De Cecco para facilitar a preparação de suas receitas.

Espetinho Italiano

petisco colorido e delicioso

Ingredientes:

Capelete (recheio de carne)
Tomate sweet grape higienizado
Folhas de manjericão higienizadas
Mini cerejas de muçarela de búfala
Manjericão
Orégano fresco
Salsa
Caldo de legumes
Louro
Cebola pequena
Sal
Espetinhos ou Palitos compridos
Molho Pesto



Modo de preparo:

Coloque bastante caldo de legumes para o cozimento do macarrão junto com as ervas, o sal, a cebola para dar mais sabor. Cozinhe o capelete deixando no ponto al dente, escorra e imediatamente coloque em água gelada para interromper o cozimento (o macarrão tem que ficar firme). Escorra novamente.

Montagem:

No espetinho coloque uma muçarela de búfala, tomate, manjericão e o capelete por último.
Sirva com o pesto de manjericão ou se preferir sirva com molho de tomate assado.

Burrata

com tomate temperado



Ingredientes:

1 burrata 200 gramas aproximadamente
100 g de tomate italiano (ou tomate cereja)
1 dente de alho
1/2 cebola (opcional)
Sal
Pimenta moída na hora
Ervas frescas a gosto
Azeite

Modo de Preparo:

Higienize os tomates e coloque no processador, junto com alho, cebola e as ervas frescas. Processe deixando na textura desejada, tempere com sal e pimenta.
Em um prato coloque embaixo o tomate temperado, a burrata por cima regando com azeite.

**Se preferir sirva com salada verde.*

Exclusividades Armazém do Grão



Damasco Turco seco

Molho Italiano
De Cecco
Pesto Alla
Genovese 200g





BACALHAU NATALINO

clássico e saboroso

UM PRATO CHEIO DE TRADIÇÃO!

O bacalhau de Natal é uma receita clássica e muito saborosa. De sabor incomparável, é uma ótima opção para as festas de fim de ano e na hora de receber amigos e familiares em casa. O que não faltam são opções para você preparar. Mesmo para aqueles que não têm muito jeito na cozinha, há receitas simples que também são irresistíveis. Por isso, é que o nosso Chef do Grão não poderia trazer uma dica diferente para este período. Nossa colaboradora, a apresentadora de TV e radialista Silvana Coelho, buscou com o chef Marco Barbatti uma receita fácil e deliciosa para você!



- Chef: Marco Barbatti -

Lista de compras:

Ingredientes:

350g bacalhau
1 cebola grande
2 tomates
2 batatas grandes
2 cenouras
150g vagem
3 ovos cozidos
Azeitona verde
Azeite
1 colher de sopa molho de tomate
Salsinha

Apesar de não ser um prato típico brasileiro, o bacalhau acabou se tornando tradicional nas ceias de final de ano.

MODO DE:

preparo

Fazer o dessalgue do bacalhau por 24 a 42 horas em geladeira, o ideal é trocar a água a cada 6 horas. Ferver o bacalhau, separar em lascas e reservar a água. Cortar as batatas e as cenouras em formato palito. Cortar a cebola e os tomates em Juliennes.

Cozinhar os legumes separadamente na água do bacalhau.

Refogar as cebolas em bastante azeite, juntar os tomates, em seguida o bacalhau, as azeitonas, cenoura, vagem, por último as batatas, acrescentar o molho de tomate com um pouco de água regar com azeite deixa ferver. Cortar os ovos em quatro arrumar sobre o bacalhau e polvilhar salsinha e servir.





Dicas de Sobremesas

Todo mundo quer ter ceias de final de ano repletas de pratos e sobremesas deliciosas!

A equipe do Armazém em Revista

selecionou algumas receitas de doces para deixar sua mesa ainda mais linda e saborosa!

E sabe o que é melhor: temos todos os produtos que você vai precisar aqui!



Rabanadas com creme de avelã



Ingredientes:

Você vai precisar de:

- 1 pão de rabanada grande
- 3 ovos
- 1 xícara de leite integral
- 2 colheres de chá de extrato de baunilha
- 3 colheres de açúcar mascavo
- aproximadamente 200g de Nonna Nancy
- açúcar de confeiteiro para enfeitar

MODO DE PREPARO

preparo

1. Comece misturando os ovos, o leite, a baunilha e o açúcar.

2. Corte seu pão em fatias de aproximadamente 2 dedos de largura e depois faça um corte no meio, mas sem separar completamente o pão. Adicione o creme de avelã, recheando bem.

3. Hidrate o pão já recheado na mistura de leite e ovos, até o pão começar a amolecer.

4. Esquente bem uma frigideira, adicione 2 partes de óleo para 1 de manteiga até cobrir o fundo da panela, deixe ficar bem quente e então adicione suas rabanadas. Virando quando ficarem bem douradinhas.

5. Faça em fogo baixo para cozinhar a mistura de ovos de dentro do pão.
6. Escorra num papel toalha.

Pavê Bem Casado

com sorvete e doce de leite



Ingredientes pão de Ló:

- 4 ovos
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de leite fervente
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

Recheio:

- 1 pote de doce de leite San Ignacio (400g)
- 1 pote de sorvete de creme (2 L)

Modo de preparo:

Prepare o pão-de-ló:

Na batedeira, bata os ovos com o açúcar até dobrar de volume e formar um creme esbranquiçado. Adicione o leite, a farinha e o fermento. Bata rapidamente apenas para incorporar todos os ingredientes. Coloque a massa em uma assadeira grande untada com manteiga. Asse no forno preaquecido a 200°C durante cerca de 25 minutos ou até dourar. Deixe esfriar e desenforme. Corte o bolo em cubos.

Montagem:

Em um a forma grande de bolo inglês, alterne camadas de cubos de bolo, colheradas de doce de leite e de sorvete de creme. Bata a forma sobre uma superfície firme para que o sorvete de acomode. Cubra com filme plástico e leve ao freezer por 6 horas no mínimo. Desenforme na hora de servir.



Pavê de chocolate

com frutas vermelhas

Ingredientes:

Creme

- 1 lata de leite condensado
- 1 ½ xícara (chá) de leite
- 3 gemas
- 4 colheres (sopa) de achocolatado
- 3 colheres (sopa) de amido de milho
- 1 colher (sopa) de gelatina em pó
- 4 colheres (sopa) de água
- 2 xícaras (chá) de frutas vermelhas descongeladas e bem escorridas

Para montar o pavê:

- 2 pacotes de biscoito de maizena
- Leite com achocolatado para umedecer o biscoito

Cobertura:

- 2 caixas de creme para chantilly (200 ml)

Modo de preparo:

Creme

Leve ao fogo o leite condensado com o leite, as gemas, o achocolatado e o amido. Misture e leve ao fogo, mexendo sempre,

até engrossar. Retire do fogo e junte a gelatina hidratada na água, misturando até dissolver. Passe para uma tigela e deixe esfriar.

Montagem:

Coloque no recipiente escolhido uma camada de creme, em seguida uma camada de biscoitos. Repita as camadas até completar 2/3 do recipiente. Finalize com uma camada generosa de chantilly e coloque frutas vermelhas para decorar.

Exclusividades

Armazém do Grão



O doce de leite argentino da San Ignacio tem sabor inigualável e já foi considerado o MELHOR DOCE DE LEITE DO MUNDO por três anos consecutivos.



O creme de avelã Nonna Nancy é perfeito para deixar seu café e lanche mais gostosos, ou para dar um toque especial nas suas receitas.

Tábua de chocolates

Que tal receber suas visitas neste Natal com tábuas de chocolates? Além das tradicionais tábuas de petiscos, com frios e queijos, a opção de tábuas de chocolates, podem deixar

suas reuniões em família e amigos mais bonitas e saborosas! Aqui no Armazém do Grão, você encontra uma variedade enorme de chocolates nacionais e importados, que vão deixar suas tábuas lindas!



Chocolate Belga Cachet Sabores 300g



Chocolate Polones Milka Sabores 100g Sabores



As tábuas de chocolate deixam o ambiente de qualquer festa ainda mais bonito.



Biscoito Lago Roll Break Sabores 80g



Chocolate DuoMax Biscolata Sabores 115g

Milka

O mais puro
chocolate alpino



Produto
EXCLUSIVO
Armazém do Grão

Dicas de bebidas

para as festas de final de ano

Confira nossas dicas de espumantes, vinhos, coquetéis, drinks e clericot que vão deixar as comemorações de fim de ano muito mais gostosas e divertidas.

Nas lojas Armazém do Grão você vai encontrar muitas marcas de Champanhe e vinhos para as festas deste final de ano, mas seguem aqui algumas dicas:

Exclusividades

Armazém do Grão



Brut Dargent Pinot Noir
Espumante Rosé Brut Dargent Pinot Noir

Veuve Olivier Brut
Espumante Branco Veuve Olivier Brut

Jules Larose Brut
Espumante Branco Jules Larose Brut

Drink de

morango e espumante

Facilimo de fazer, este drinque preparado com espumante, groselha e morangos é perfeito para brindar o Réveillon! Além de ficar belíssimo nas taças, dizem que é afrodisíaco!



Ingredientes:

- 2 doses de espumante tipo seco
- 2 colheres (sopa) de groselha
- 3 morangos fatiados

Modo de preparo:

1. Bata na coqueteleira o champanhe e a groselha
2. Vire a bebida nas taças e decore com os morangos

VIVA *a momento*

VIVA CASA PERINI



www.casaperini.com.br

 casaperinibr  casaperini



Um coquetel refrescante e muito simples de fazer!

O final do ano merece bebidas especiais, não é verdade? É por isso que escolhemos esse coquetel que tem gosto de celebração para você impressionar seus convidados com sabores deliciosos nas festas de fim de ano. Os pêssegos adicionam a quantidade certa de doçura ao drink e a fragrância é simplesmente incrível. Confira!

Peach

com espumante

Ingredientes:

4 colheres de sopa de pêssego em pedaços
Espumante

Modo de preparo:

Bata o pêssego em um liquidificador, até virar um creme. Após, acrescente o champanhe e sirva.



Receita fácil de Clericot

Um outra boa sugestão de bebida para este final de ano é o Clericot, uma bebida a base de vinho branco e frutas que fica linda e suave e é ótima para servir nestas festas de final de ano.



Você pode escolher a sua fruta preferida para preparar a bebida. Aproveite para inventar e fazer sucesso neste final de ano!

Clericot

Ingredientes:

1/2 xícara de abacaxi em cubos gelados
1 pêssego em pedaços
10 morangos cortados ao meio
10 uvas sem sementes cortadas ao meio
1 maçã verde fatiada
1/2 laranja em meias rodela
suco de meia laranja
750 ml de vinho branco (Chardonnay) gelado
1 lata de água tônica gelada
1 colher de sopa de açúcar
Gelo

Modo de preparo:

Em uma jarra de vidro coloque as frutas. Junte o suco de laranja, o açúcar e bastante gelo. Coloque o vinho e a água tônica e misture bem. Sirva em taças e bem gelado.

Dicas de presentes

para as festas de final de ano



Surpreenda alguém especial com essa caixa Milka, é uma linda forma de agradecimento com os bombons em formato de flores, corações e presentes cobertos com o mais puro chocolate alpino Milka. É o presente perfeito para todas as ocasiões. Uma delícia que só a Milka traz para você.



Os deliciosos Panettones da Il Vecchio, chegaram com embalagens natalinas, os desenhos das latas traduzem toda a magia da época mais gostosa do ano. De origem italiana, são produzidos com ingredientes selecionados, conferindo maciez, aroma e sabor incomparáveis.

As lindas embalagens azuis e a marca Royal Dansk são, como sempre, a garantia de alta qualidade.

Apreciados em todo o mundo, os biscoitos Royal Dansk são luxuosos e deliciosos. As latas são usadas para manter o frescor dos biscoitos que vem direto da Dinamarca e ainda podem ser reutilizadas para armazenamento em geral.



Aproveite o rico sabor dos chocolates Hamlet em versão especial. Embalados em caixas de luxo com um laço de tecido são perfeitos para presentear. Qualidade e sabor reunidos do melhor jeito nesse chocolate belga.

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



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



we are and it is there also that he can register to be

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 inside of everything that happens here!





MATA
99.9%
dos germes



OMO PISOS AÇÃO TOTAL

Limpa, desinfecta
e perfuma em uma
única passada.





ESPUMANTE PIERLANT DEMI-SEC - BRUT



celebre
O NOVO

SE BEBER NÃO DIRIJA.

Produto
EXCLUSIVO
Armazém de Grão