

ARMAZÉM

em revista



| Ano II | EDIÇÃO III |

Refeições leves

Salada no pote de vidro: um jeito inovador de alimentação balanceada e saudável

Chef do Grão

Aprenda com a nutricionista Gabrielle Cesquini a preparar lancheiras saudáveis

Drinks de verão

Separamos para você algumas receitas de drinks fáceis para esta estação

Self Checkout

Somos pioneiros na região serrana do Rio com o sistema de autoatendimento

Sabores do Brasil



Sempre perto de você!

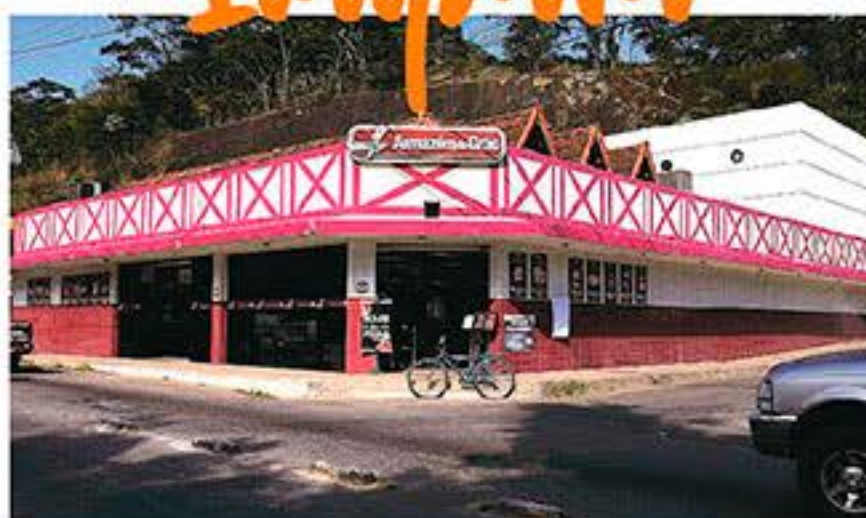


Centro



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

Itaipava



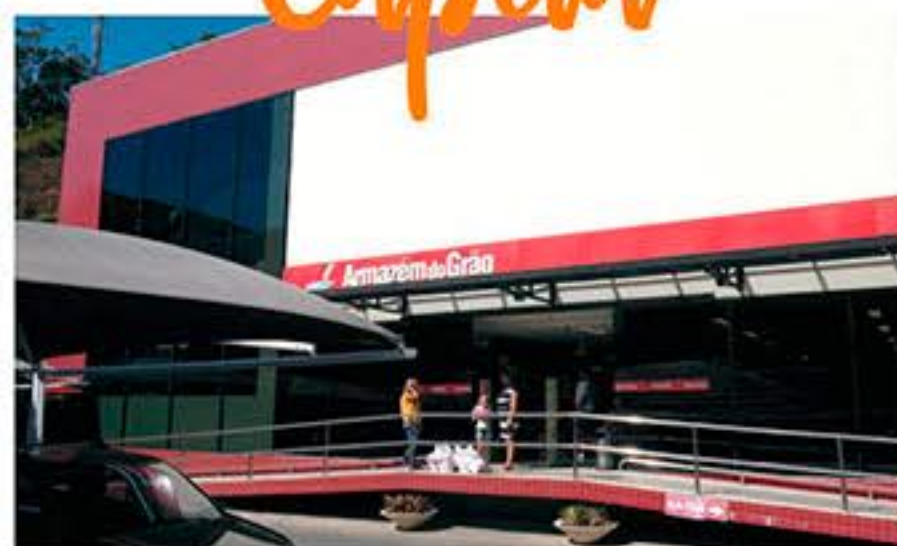
Est. União Ind., 8455 e 8461
(24) 2221-8954 | (24) 2221-8853

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

na loja Mosela
em breve!
aguardem!

Venha compartilhar
nossa paixão por **COMIDA**



Summer



6

Sabores do Brasil

Veja algumas receitas típicas na estação que tem a cara do Brasil.



12

Saladas de Pote

Elas estão na moda e são fáceis de fazer, além muito nutritivas.

30

Espumantes

Na estação mais quente do ano, os espumantes ainda podem se transformar em drinks.

34

Já nas gôndolas

Conheça esta cerveja lendária e muitas outras novidades em nossa rede.



4

ARMAZÉM em revista



16

Chef do Grão

Dicas de como preparar uma lancheira saudável e uma receita de Muffin de Cacau.

20

Sobremesas

Frozen, tortas e sorvetes, delícias que ajudam a afastar o calor!

26

Bebidas de verão

Aqui você vai encontrar várias opções para se refrescar nesta estação!

36

Nossa gente

Eles dão duro nas lojas da rede o dia inteiro e ainda treinam como atletas.

38

Auto Atendimento

O Armazém do Grão é pioneiro na região serrana do Rio com na implantação do self checkout.

40

Aconteceu aqui

Fechamos o ano com várias degustações e a participação de chefs renomados.



O verão é a cara do


Brasil

O verão é a estação do ano que tem a verdadeira cara do Brasil. Com sua luz, calor, cores e grande variedade de produtos que utilizamos em nossa culinária. Por isso decidimos mostrar aqui na nossa revista algumas receitas com produtos típicos de cada região. Aproveite e embarque nessa viagem gastronômica!



a culinária do Norte do Brasil possui forte influência indígena, com muitos pratos de peixes e carnes de caça. É rica devido aos ingredientes oferecidos pelo bioma amazônico, como o saboroso Açaí, e por isso, é um dos maiores exemplos de culinária nacional. Então, que tal preparar duas receitas fáceis com açaí?

Açaí com frutas

Ingredientes:

350 g de polpa de açaí
2 bananas ou 1 polpa de fruta de sua preferência
60 ml de xarope de guaraná
Granola a gosto

Modo de preparo:

1. Coloque as 2 bananas (ou a fruta de seu gosto) e os 60 ml do xarope de guarana no liquidificador
2. Bata bem até desmanchar a banana
3. Coloque aos poucos o açaí
4. Bata bem até formar um sorvete
5. Coloque numa tigela e sirva com granola a gosto

Salada de frutas com açaí

Ingredientes:

Banana nanica (a gosto)
Morango (a gosto)
Manga (a gosto)
Abacaxi pérola (a gosto)
Kiwi (a gosto)
3 ou 4 colheres da polpa de açaí

Modo de preparo:

1. Em um potinho, coloque as colheres da polpa de açaí e cubra com as frutinhas a gosto.
2. Uma opção deliciosa é jogar por cima um punhado de granola!

Nordeste

a culinária nordestina é forte, influenciada pelas condições geográficas-econômicas e principalmente pelas comidas africanas/portuguesas (apesar de holandeses, franceses e ingleses terem permanecido na região por um certo tempo).

Os pratos contém, geralmente, muitos vegetais, carne bovina e caprina, peixes e frutos do mar, e também muitos Nuts, frutos compostos por uma casca dura ou resistente em torno de uma semente, que quase sempre é comestível. Em geral chamamos as sementes, castanhas, amêndoas, castanhas de caju, e qualquer outro fruto seco de Nuts.

Os Nuts são uma boa fonte de nutrientes e, dependendo da sua preferência, você pode usá-los com saladas, como ingredientes de receitas ou simplesmente consumi-las como um delicioso aperitivo ou snack.

Então, que tal aprender uma receita fácil de granola, bastante saudável para este verão e com os Nuts tradicionais de nosso Nordeste?



Granola

aprenda a fazer a sua

Ingredientes:

- 1 xícara de amêndoas em lascas
- 1 xícara de castanha de caju crua
- 1 xícara de nozes
- 1 xícara de uva passa
- ½ xícara de mel
- 1 xícara de aveia em flocos
- 2 xícaras de flocos de milho
- 1 xícara de damasco em cubinhos
- 1 xícara de tâmaras em cubinhos

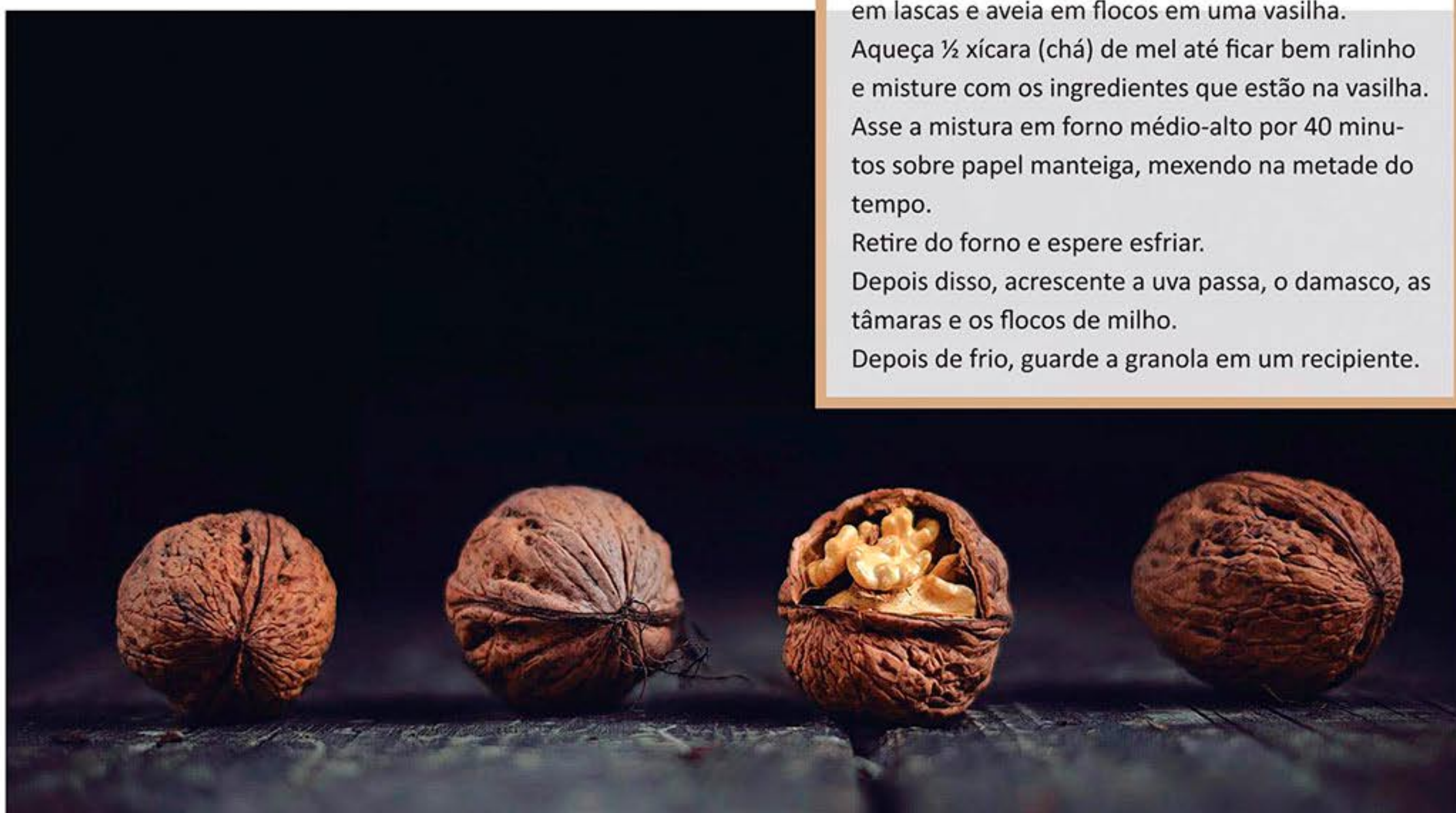
Como fazer:

Misture nozes, castanha de caju crua, amêndoas em lascas e aveia em flocos em uma vasilha. Aqueça ½ xícara (chá) de mel até ficar bem ralinho e misture com os ingredientes que estão na vasilha. Asse a mistura em forno médio-alto por 40 minutos sobre papel manteiga, mexendo na metade do tempo.

Retire do forno e espere esfriar.

Depois disso, acrescente a uva passa, o damasco, as tâmaras e os flocos de milho.

Depois de frio, guarde a granola em um recipiente.





Centro-Oeste

A região Centro-Oeste possui uma gastronomia variada, sendo o Cerrado, o bioma que faz parte de todos os estados. Além disso, a culinária é bastante marcada pela pecuária com o consumo de carnes caprina, suína e bovina. Teve contribuição também da culinária indígena de onde surgiu o consumo de raízes, como a mandioca. Geralmente, os moradores do Centro-Oeste optam por comidas simples, com legumes, carnes e frutas típicas da região.

Abobrinha

recheada com carne moída

Ingredientes:

4 abobrinhas médias
300 gramas de carne moída
100 gramas de bacon
½ cebola picada
2 dentes de alho amassado
1 xícara de extrato de tomate
2 tomates
50 gramas de queijo parmesão
Cheiro-verde, sal e pimenta-do-reino à gosto

Modo de preparo:

Lave as abobrinhas e corte-as ao meio, no sentido do comprimento. Retire a polpa e raspe até ficar um espaço vazio. Cozinhe as abobrinhas com sal em água fervente. Após cozidas, reserve; Para fazer o recheio, coloque

o óleo em uma panela e refogue o alho e a cebola. Depois adicione o bacon, deixando-o fritar bem. Em seguida, insira a carne moída, pimenta do reino e sal. Frite bem; Depois adicione tomate e a polpa que foi retirada da abobrinha. Deixe alguns minutos e por fim, coloque o cheiro verde;

Coloque o recheio nas abobrinhas, polvilhe queijo ralado e depois coloque no forno para gratinar.

Dica: Pode-se fazer o recheio para a abobrinha de sua preferência tais como frango, tomate e queijo, ricota ou a abobrinha árabe (que é toda recheada por dentro com arroz e carne moída).

Moqueca

capixaba

Ingredientes:

1,5 quilo de peixe inteiro (robalo, dourado ou badejo)
3 xícaras de chá de coentro picado
2 xícaras de chá de cebolinha picada
3 xícaras de chá de cebola picada
5 xícaras de chá de tomate picado sem sementes
1 xícara e meia de chá de suco de limão
1 tablete de caldo (peixe) Fattoria
2 colheres de sopa de azeite
Sal a gosto



Pirão

1 cabeça de peixe (use a do peixe comprado para a moqueca)
1 xícara de chá de cebola picada
1 xícara de chá de tomate picado sem sementes
1 colher de azeite
Meia xícara de chá de cebolinha picada
Meia xícara de chá de coentro picado
1 xícara de farinha de mandioca
1 litro e meio de água
Sal a gosto

Modo de preparo:

Moqueca

Limpe o peixe, corte as postas e separe a cabeça para o pirão. Tempere o peixe com sal e limão e deixe marinando por uma hora. Reserve uma colher de chá do suco de limão. Aqueça a panela de barro, coloque o azeite, o urucum, e metade da cebola, da cebolinha, do coentro e do tomate, formando uma camada no fundo da panela. Coloque as postas de peixe já

temperadas e faça sobre elas outra camada com o restante do tempero. Cozinhe em fogo brando. Quando levantar fervura, coloque umas gotas de limão. Cozinhe por 10 minutos. Ajuste o sal e sirva com o pirão.

Pirão

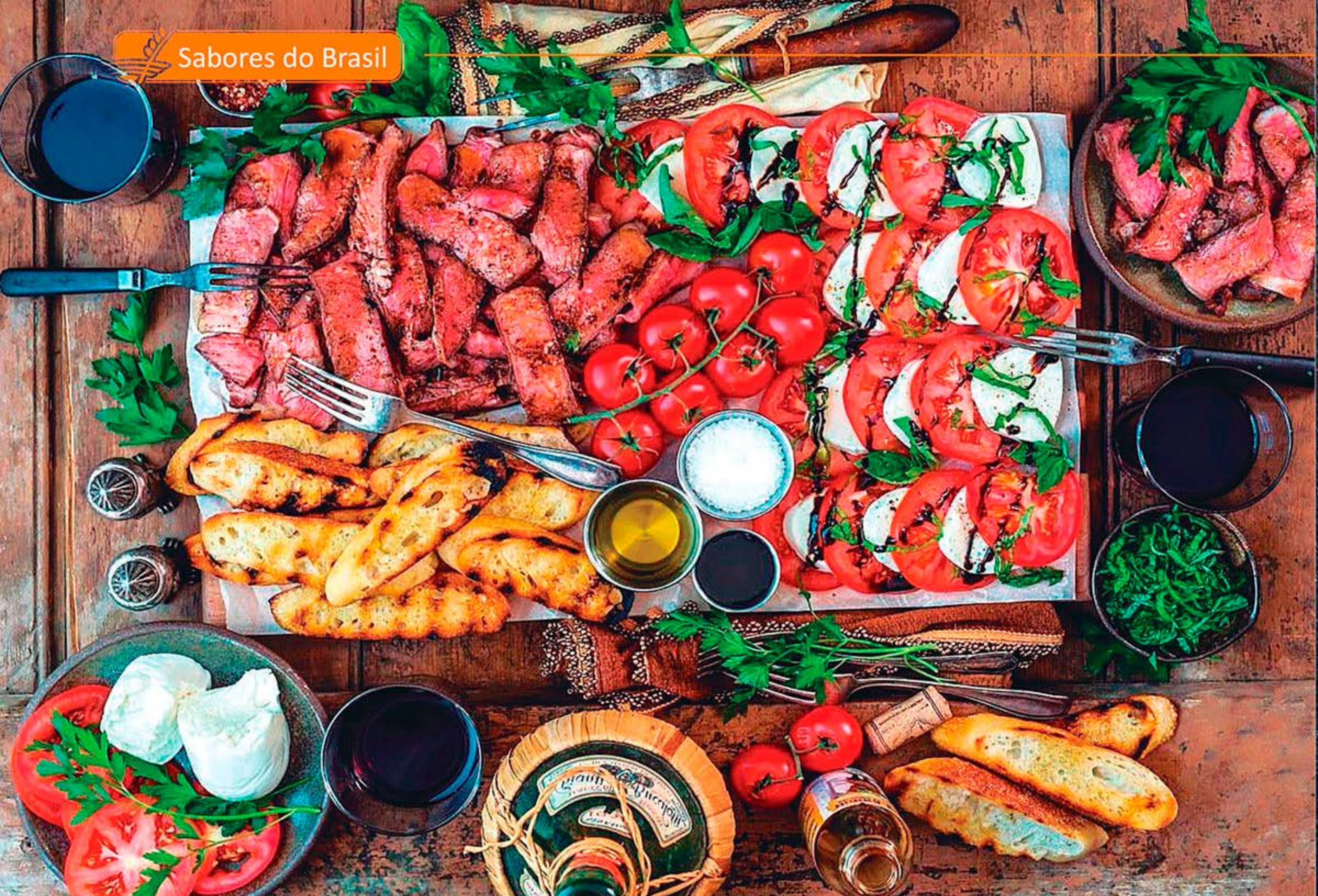
Aqueça uma panela e coloque o azeite e refogue todos os temperos. Coloque na panela a cabeça de peixe e toda a água. Deixe cozinhar até que a carne comece a se soltar da carcaça. Retire a carcaça. Coloque a farinha de mandioca aos poucos mexendo sempre para não empelotar. Acerte o sal e sirva.

Dicas

Você pode comprar o peixe já em postas e pedir a cabeça ao peixeiro. É possível preparar a receita em uma panela convencional caso não tenha uma de barro.



O Sudeste do país possui uma culinária variada. Os estados de São Paulo e Rio de Janeiro, por exemplo, estão na lista dos melhores lugares para comer, devido as diversas opções gastronômicas. Mas é do Espírito Santo que escolhemos a nossa receita para representar a região neste verão. A culinária capixaba é caracterizada por pratos com frutos do mar e peixes como arroz com camarão capixaba ou peixe ao molho verde. Além disso, a gastronomia está baseada em várias culturas, como por exemplo, a indígena, a europeia e africana. Um dos pratos típicos mais populares do estado é a moqueca capixaba, feita com peixe, camarão e tendo como temperos principais coentro e urucum, que pode ser servida em panelas de barro, uma herança indígena.



Sul

a culinária sulina recebeu influência dos países que faz fronteira (Argentina, Paraguai e Uruguai), sendo o churrasco uma das principais comidas derivadas dessa aproximação. Apesar de fazer parte da culinária tradicional do sul, o churrasco faz sucesso em qualquer estação do ano, quando as famílias e amigos se reúnem em espaços abertos ou na beira de piscinas para saborear diversas carnes na brasa. Tradicionalmente, a carne usada é a bovina, mas também são muito apreciadas as carnes de porco, de ovelha ou frango. Em termos de tempero, as carnes bovina e ovina levam somente sal grosso, pois quaisquer outros condimentos lhes alteram o sabor natural; as carnes de frango e porco, por sua vez, já precisam de um tempero de véspera. No que se refere aos acompanhamentos, o churrasco gaúcho pode ser servido com linguiça, salsicha ou coração, assim como de uma farofa ou pão com alho.



ou

Churrasco gaúcho

Ingredientes:

2 kg de carne (costela, picanha, maminha ou fraldinha)
Sal grosso do Himalaia ou tempero em grão para churrasco

Modo de preparo:

Coloque a carne no espeto e tempere com sal grosso ou o tempero em grão. O sal será absorvido, pouco a pouco, acentuando o sabor da carne enquanto assa. Leve os espetos com a carne a assar, deixando-os a cerca de 30 cm a 40 cm da brasa – distância suficiente para receber o calor sem tostar, ficando cozida por dentro e mais macia. Note que este processo de cozinhar a carne é lento e exige paciência, mas o resultado compensa o esforço. Quando a carne estiver a seu gosto, tire o espeto e coloque-o sobre uma tábua. Antes de fatiar a carne, dê-lhe pancadinhas com a faca para tirar o excesso de sal/tempero.

Produto da Itália

FATTORIA ITALIA

*Sabor e praticidade
sem abrir mão da saúde*

-30% de sal*

- ✓ Sem adição de glutamato
- ✓ Sem lactose
- ✓ Sem conservante
- ✓ Sem corante
- ✓ Sal iodado somente

Produto
Exclusivo
Armazém de Grão



✓ Caldo em cubos



Saladas de pote

opção prática para refeições saudáveis!

Ela está fazendo muito sucesso! Além de ser extremamente prática para levar na marmita, a salada no pote traz diversos benefícios: é uma refeição leve, saudável, fácil de fazer e difícil de enjoar, já que você pode soltar a criatividade e variar sempre nos ingredientes. E no meio de tantos benefícios, só existe uma única regra que deve ser respeitada: a ordem dos alimentos!

A salada no pote de vidro é também um jeito inovador de comer salada, o que pode te motivar a comer mais verduras, auxiliando na busca por uma alimentação mais balanceada e saudável.

Melhor ainda é saber que, dentro desse tipo de frasco, sua salada se manterá fresca e estará livre de componentes perigosos para a saúde! Além dessas vantagens, optar pelo pote de vidro em vez das vasilhas plásticas traz inúmeros outros benefícios.

Confira:

1. Você pode prepará-la com antecedência e armazená-la na sua geladeira, pois a salada no pote de vidro dura cerca de uma semana;
2. O vidro é livre de BPA (ou bisfenol-A), composto utilizado na produção de plásticos e resinas, e que é prejudicial à saúde;
3. O pote de vidro pode ser bem fechado e, com isso, não há perigo do molho da salada vazar;
4. O pote de vidro mantém as folhas mais frescas;
5. O pote de vidro é reutilizável.

Como montar qualquer salada de pote

1. Comece pelo molho.
2. Em seguida, coloque legumes e verduras mais pesados e que podem ficar em contato com o molho (por exemplo, grão de bico, feijão, pepino).
3. Coloque legumes e verduras que não podem ficar em contato com o molho (tomate, ervilha, milho etc.).
4. Coloque folhas verdes, como rúcula, alface, manjericão etc.
5. Coloque ingredientes leves e cortados em pedaços pequenos, como frutas em cubinhos, por exemplo.
6. Por fim, acrescente grãos pequenos e sementes, como linhaça, gergelim, chia, quinoa, amêndoas laminadas etc.

Salada Confort

Fácil e fazer, saudável e nutritiva



Ingredientes:

Carne desfiada
Tomate-cereja
Abóbora assada
Batata-doce assada
Cenoura ralada
Rúcula
Alface-americana
Azeite extra virgem
Iogurte
Limão
Sal
Pimenta-do-reino

Modo de preparo:

1. Enxágue os alimentos e retire a casca da abóbora, da batata-doce e da cenoura. Reserve os carboidratos e rale a cenoura.
2. Cozinhe a batata-doce e a abóbora em uma panela de pressão por 10 minutos.

3. Cozinhe a carne em panela de pressão por 10 minutos e desfie.
4. Fatie o tomate cereja, a abóbora, a batata doce, a rúcula e a alface-americana.
** Tempere os ingredientes a gosto.*

Para o molho:

Misture o iogurte, o azeite, o sal e a pimenta-do-reino a gosto.

Montagem:

1. Na base, coloque o molho.
2. Em seguida, adicione o tomate-cereja e a cenoura.
3. Coloque a carne desfiada sobre eles.
4. Adicione os carboidratos.
5. Por fim, finalize com as folhas.

Avocado toast

Avocado toast é uma torradinha com base de abacate, acrescentada de alguns legumes, frutas ou temperinhos. Prática, fácil de preparar e com um bom valor calórico, a queridinha do momento é ótima pedida para servir em um café da manhã ou com os amigos à noite.

A melhor parte é que você só precisa de um pão gostoso, abacate e temperos.

Ingredientes:

4 fatias de pão a sua escolha
1 abacate

2 colheres de sopa de Suco de limão
1 colher de sopa de Azeite de oliva
Sal do himalaia a gosto
Pimenta do reino a gosto

Modo de preparo:

Torre as fatias de pão no grill ou no forno. Faça uma pasta amassando o abacate sem casca com um garfo, sem amassar muito, deixando uns pedacinhos inteiros. Acrescente o suco de limão, sal do himalaia, pimenta do reino e azeite de oliva. Coloque esta pasta sobre o pão e coloque o ovo (tempere com sal e pimenta).





Salmão

grelhado com arroz negro

a Existem vários tipos de arroz e cada um deles se dá bem com um acompanhamento diferente. O negro, por exemplo, por ser mais encorpado, fica delicioso quando é servido com peixes e frutas tropicais.

Escolhemos para vocês uma receita especial de Salmão grelhado com arroz negro, que harmoniza muito bem com vinho branco. Se preferir, pode optar por um vinho rosé, muito indicado para os dias quentes de verão!

Harmoniza com:
Vinho Rosé Perez
Cruz RSV Lingal



Ingredientes:

1 colher (sopa) de Óleo
1 1/2 de Cebola picada
1 embalagem de Arroz negro
3 xícaras (chá) de água quente
2 colheres (chá) de Sal
5 unidades de filé de salmão cortado em tiras
2 1/2 colheres (sopa) de manteiga
1 colher (sopa) de açúcar refinado
1/2 xícara (chá) de suco de maracujá concentrado
6 Colheres (sopa) de polpa de maracujá com sementes
2 Colheres (sopa) de creme de leite fresco

Modo de Preparo:

Em um a panela, aqueça 1 colher(sopa) de óleo e refogue meia cebola picada. Adicione todo o conteúdo da embalagem de Arroz Negro e refogue por alguns minutos. Acrescente 3 xícaras (chá) de

Lista de compras

água quente, e 1 colher (chá) de sal. Tampe parcialmente a panela e cozinhe em fogo médio por 40 a 50 minutos ou até o líquido secar e os grãos ficarem cozidos. Desligue o fogo, tampe a panela e reserve por 5 minutos. Em uma frigideira grande, aqueça o azeite em fogo médio e doure as postas do salmão de todos os lados até ficarem bem douradas. Reserve. Em uma panela em fogo médio, coloque meia colher de manteiga e espere derreter. Acrescente a cebola e deixe dourar. Coloque a açúcar e deixa caramelizar um pouco ficando em um tom bem claro. Adicione o suco lentamente e mexa até ficar homogêneo e depois acrescente a polpa. Coloque o creme de leite fresco e o sal. Finalize com as 2 colheres (sopa) de manteiga, tire a panela do fogo e deixe derreter com o fogo desligado.

Filé de frango tropical



Rende: 4 porções

Ingredientes:

1/2 Kg de filé de frango cortado em tirinhas
200 g de arroz cozido
1/2 abacaxi picado
8 cerejas
1 caixinha de creme de leite
200 ml de água
1 tablete de caldo de galinha Fattoria
50 g de queijo ralado
1 cebola picada
100 g de margarina
1 colher de sopa de curry
Suco de 1 limão
Sal e pimenta a gosto



Modo de preparo:

Tempere o frango com sal, limão e pimenta
Numa frigideira grande ou panela coloque a margarina e a cebola para refogar com o frango, junte a água e o tablete de caldo de galinha e deixe cozinhar
Acrescente o creme de leite, o curry e o arroz e deixe reduzir
Coloque o abacaxi e as cerejas cortadas em dois
Ponha tudo em um refratário polvilhe com queijo ralado e leve ao forno para gratinar

Grão de Bico e abobrinha

Ingredientes:

2 1/2 xícaras (chá) de grão-de-bico cozido
1 cebola costada em rodelas
1 abóbrinha grande cozida cortada em cubos
20 tomates cereja cortados ao meio
1 pitada de sal
1 xícara (chá) de maionese
1 pé de alface pequeno

Modo de preparo:

Numa frigideira, doure a cebola numa colher de sopa de azeite
Em uma tigela grande misture o grão-de-bico, a abobrinha, os tomates, a cebola e tempere com o sal
Acrescente a maionese e orégano e misture delicadamente até que fique homogêneo
Reserve
Forre uma saladeira ou prato grande com as folhas de alface
Cubra com a salada reservada e sirva em seguida ou mantenha em geladeira até o momento de servir
Dica: para obter 2 xícaras e meia de grão-de-bico cozido, cozinhe 1 xícara (chá) de grãos crus com 4 xícaras (chá) de água e sal em panela de pressão por 40 minutos ou utilize grão-de-bico em lata



Rende: 8 porções

Você sabia? Cultivado desde a Idade Antiga pelos povos egípcios, gregos e romanos, o Grão de Bico é uma leguminosa rica em proteínas e fibras, entre outros nutrientes essenciais, que contribuem muito para nossa saúde e boa forma.





Volta às aulas

Como preparar lancheiras saudáveis



Nosso Chef do Grão neste início de ano vai ser um pouco diferente: além de uma receita saudável de muffin de banana com cacau, que pode ser feita pelas crianças, Silvana Coelho conversou com a nutricionista Gabrielle Ceschini que deu várias dicas para as mães de como montar as lancheiras para o início do ano escolar. Afinal, aqui no Armazém do Grão nossa equipe também pensa e trabalha para a melhoria da alimentação de toda a garotada! Que tal preparar essa receita com seu filho (a)?



Modo de preparo:

Bater todos os ingredientes no liquidificador exceto o fermento em pó, até formar uma massa homogênea.

Transferir a massa para uma vasilha e misturar delicadamente o fermento.

Em assadeiras para cupcake, colocar as forminhas de papel próprias para ir ao forno (não colocar forminhas laminadas) e acrescentar a massa.

Decorar com as passas (opcional).

Pré aquecer o forno a 180°C por aproximadamente 10 minutos.

Levar ao forno para assar por aproximadamente 30 minutos ou até espetar o palito de dente e sair seco.

Muffin de cacau com banana

Ingredientes:

3 bananas médias bem maduras (de preferência d'água, mas pode ser qualquer outra bem madurinha)

½ xícara de farinha de trigo integral fina

½ xícara de farelo de aveia ou aveia em flocos finos

½ ou ¼ de xícara de açúcar mascavo (a gosto)

¼ de xícara de óleo de sua preferência

1 ovo

2 colheres de sopa de cacau em pó puro

1 colher de chá de fermento em pó

Passas para decorar (opcional)



Aa



PRÊMIOS

CONCORRA

R\$ **100 MIL**

POR SEMANA

E TRÊS PRÊMIOS DE

R\$ **1 MILHÃO**

NO SORTEIO FINAL

E AINDA: MILHARES DE PRÊMIOS
INSTANTÂNEOS TODOS OS DIAS

1



COMPRE

R\$20 em produtos Nestlé
participantes

2



CADASTRE

O cupom fiscal aqui no site

3



CONCORRA

aos prêmios



Guarde os cupons fiscais originais



PROMOÇÃO **TÁ
PODENDO**



Nestlé



> CONSULTE O REGULAMENTO NO SITE



Silvana Coelho, com o pequeno chef Arthur Souza e a nutricionista Gabrielle Ceschini

Lancheira Saudável

Muitas vezes o lanche que as crianças levam para a escola acaba sendo a opção mais prática, porém nem sempre é a mais saudável. Além do mais, por ser apenas uma refeição no dia e pelo fato da criança estar fora de casa, o cuidado em preparar algo saudável acaba sendo negligenciado.

Já parou pra pensar em quantos dias letivos tem em 1 ano? Aproximadamente 200 dias e em todos eles, escolhas saudáveis ou não são feitas para compor o lanche das crianças. Salgadinhos, refrigerante, bolinhos, biscoitos, achocolatados e sucos prontos de caixinha, alimentos ultraprocessados, ricos em açúcar, gordura, sódio, conservantes e corantes vem ganhando cada dia mais espaço nas lancheiras das crianças.

Mas por que a hora do lanche é tão importante? O consumo excessivo de açúcar e aditivos químicos encontrados em muitos produtos industrializados estão relacionados a problemas como hiperglicemia ou hipoglicemia, sono, falta de energia e concentração, disbiose intestinal, alergias e outros que irão influenciar diretamente na saúde, desenvolvimento escolar e disposição da criança, além de influenciar na formação de hábitos alimentares muitas vezes inadequados, que serão levados por toda vida.

Como montar uma lancheira saudável?

É importante na hora de montar a lancheira, deixar seu filho participar. Não adianta colocar opções que ele nunca comeu pra experimentar na escola. Para isso, cultive uma alimentação saudável na sua casa. Tenha boas opções no armário e geladeira para que ele possa escolher.

Uma lancheira tem que ser gostosa, simples, prática e nutritiva.

Ela deve ser composta por um tipo de:

Carboidrato (pães, cookies e bolinhos integrais, preferencialmente caseiros ou artesanais, sem aditivos químicos; tubérculos como aipim, batata doce);
Proteína (ovo de galinha ou de codorna, frango desfiado, iogurte natural, queijo);
Vitaminas e fibras (vegetais, frutas in natura, suco de fruta feito em casa, geleias de fruta caseira).

Exemplo:

- Muffin de banana com cacau + água de coco
- Sanduíche de frango com queijo + suco de goiaba
- Bolinho salgado de legumes + manga picadinha

Lancheira

Alguns cuidados ao preparar

1. Fique de olho no rótulo dos alimentos. Leia a lista de ingredientes
2. Fuja daqueles que contém muitos aditivos químicos, cheios de nomes desconhecidos
3. Opte por pães e bolos caseiros ou artesanais sem conservante. Eles podem ser congelados e serem consumidos aos poucos
4. Ponha a mão na massa, troque receitas, INVENTE. Faça preparações com seu filho
5. Ao descongelar uma preparação, faça esse processo sob refrigeração, na geladeira, não deixe em temperatura ambiente
6. Prepare a lancheira o horário mais próximo possível da criança ir para a escola
7. Cuidado com os recipientes. O bisfenol A é um contaminante presente em diversos tipos de plástico e prejudicial à saúde, principalmente das crianças. Prefira embalagens com o selo BPA free para armazenamento rápido de alimentos. Vale lembrar que embora algumas embalagens sejam livres de bisfenol A, o plástico pode ter outros componentes tóxicos que são liberados nos alimentos, por isso, opte por utensílios de vidro para armazenar os alimentos em casa
8. Na lancheira podem ser usados potinhos de inox
9. Pense no meio ambiente: use guardanapos de pano para embalar as frutas. Evite plásticos transparentes ou folhas de alumínio
10. Evite a adição de açúcar nos sucos e preparações. Acostume o seu paladar e do seu filho ao sabor original dos alimentos





Rendimento: 4 porções

Sobremesas

de verão

Quando a estação mais quente do ano chega, mesmo nos dias de temperaturas elevadas, é difícil resistir a uma sobremesa. Mas esqueça os cremes pesados, massas e outros ingredientes que deixam o pra-

to mais “carregado”. Nesta época, nosso corpo perde refeições leves e práticas, nas quais muitas vezes as frutas tornam-se destaque. Pudins, mousses, frozen, tortas, iogurtes e sorvetes, são opções que ajudam a afastar o calor!

Sanduíche de cookies

com sorvete e calda de chocolate

Ingredientes:

16 biscoitos tipo cookies
1 pote de sorvete de creme ou de baunilha

Calda:

100 ml de creme de leite fresco
150 g de chocolate meio amargo picado
25 g de manteiga
2 colheres (sopa) de karo

Modo de preparo:

Deixe o sorvete fora do freezer por uns 10 minutos ou até que fique maleável. Coloque meia bola de sorvete entre dois biscoitos, aperte ligeiramente e coloque em um prato no freezer.



Repita a operação com os biscoitos restantes. Enquanto os sanduíches gelam, prepare a calda: em uma panela, aqueça o creme de leite até começar a ferver. Retire do fogo e junte o chocolate, a manteiga e o karo. Misture bem e leve ao fogo bem baixo, mexendo sempre com uma colher de pau até a mistura começar a engrossar. Retire do fogo e reserve. Sirva os cookies gelados com um pouco de calda de chocolate.



Torta de maracujá

sem açúcar e sem lactose

Ingredientes:

Para a base:

- 10 paçoquinhas sem açúcar
- 1 colher de sopa de óleo de coco

Para o recheio:

- 5 ovos - claras e gemas separadas
- 1 envelope de gelatina incolor
- 150 ml de suco de maracujá concentrado (+/- polpa de dois maracujás batida e peneirada)
- 200 ml de leite de coco
- Adoçante a gosto (ou 30 gotinhas de sucralose)

Para a cobertura:

- 1 xícara de polpa de maracujá com semente
- 1 xícara de água
- 1 colher de sopa de amido de milho
- Adoçante a gosto - usei 15 gotinhas de sucralose

Modo de preparo:

1. Esfarele as paçoquinhas e misture com o óleo de coco, forre uma fôrma de fundo falso de 20 cm e reserve
2. Em uma panela misture bem as gemas com o suco de maracujá e o adoçante, leve ao fogo baixo mexendo sempre até virar um creme
3. Espere esfriar e adicione a gelatina hidratada e o leite de coco, reserve
4. Bata as claras em neve, misture delicadamente à massa e disponha sobre a base de paçoquinha - leve para gelar por 2 horas no mínimo
5. Misture a polpa de maracujá com a água, o adoçante e o amido de milho, leve em uma panela ao fogo baixo até virar uma mistura brilhante e espessa
6. Distribua sobre a torta e mantenha na geladeira até a hora de servir



O maracujá é uma planta de clima tropical, amplamente distribuída e consumida para a produção de doces e sucos. Para quem ainda não sabe, o Brasil é hoje o maior produtor mundial de maracujá.



Taça de morangos

com chantilly e iogurte

Ingredientes:

6 biscoitos champagne
2 xícaras de chá de morangos picados
2 morangos inteiros para decorar
1 colher de sopa de castanha de caju triturada
2 colheres de sopa de uva passa escura
250 ml de creme de leite fresco
200 ml de iogurte grego tradicional de sua preferência
Folhas de hortelã frescas

Modo de preparo:

1. Na batedeira bata o creme de leite até o ponto de chantilly
2. depois misture o iogurte grego com uma espátula até incorporar
3. Coloque um pouco desta mistura no fundo de duas taças grandes depois coloque as bolachas champagne quebradas com as mãos
4. Divida os outros ingredientes nas taças acrescentando os morangos picados, as uvas-passas e o restante do chantilly, nessa ordem
5. Finalize com a castanha de caju triturada e decore com o morango inteiro fatiado e as folhas de hortelã. Você pode comer na hora ou deixar um pouco na geladeira (aproximadamente 1 hora)

A dica é não demorar para consumir.



Frozen

iogurte de manga com morango

Ingredientes:

- 1 copo de iogurte natural
- 8 morangos, lavados e sem as folhas, congelados
- 1/2 manga média picada, congelada
- 1 colher (sopa) de mel a gosto



Modo de Preparo:

Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata bem até que a mistura fique homogênea. Se desejar, leve ao freezer por algumas horas antes de servir. Uma dica é consumi-lo logo que sai do liquidificador por conta da textura cremosa.



Esta sobremesa,
além de deliciosa
é fácil, e muito
resfrescante



Fondue

gelado de Creme de Avelã

Ingredientes:

- 2 potes de iogurte grego (natural)
- 2 colheres de Nonna Nancy
- Frutas de sua preferência



Modo de Preparo:

Misture dois potinhos de iogurte grego (100 gramas cada) com duas colheres generosas de creme de avelã Nonna Nancy até formar um creme uniforme. Corte as frutas e aproveite!



ASAS PARA O SEU VERÃO.

COM O SABOR DE AÇAÍ.



Sabor Açaí

ENERGY DRINK
250 mL

Composto líquido pronto para o
consumo à base de taurina sabor Açaí.
Contém aromatizante.



RED BULL SUMMER EDITION.

Jucaí

BELEZA PURA

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, Jucaí 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



NOVO
sabor



WWW.JUCAI.COM.BR

JUCAI@JUCAI.COM.BR

[@JUCAIORGANICO](https://www.instagram.com/JUCAIORGANICO) [f /JUCAIORGANICO](https://www.facebook.com/JUCAIORGANICO)



Mix refrescantes

para saborear neste verão

Num final de semana com clima de verão, uma boa opção de lazer é degustar diferentes drinks com amigos na borda da piscina ou em algum

lugar aberto e ventilado. Para ajudar na escolha da carta de bebidas, a equipe do Armazém em Revista separou aqui algumas receitas de drinks fáceis para esta estação.

Botanic Bull

Ingredientes:

3 rodela de pepino
10 folhas de hortelã
Suco de meio limão
Red Bull sugar free ou tradicional

Modo de preparo:

Em uma coqueteleira macere o pepino, adicione hortelã, suco de limão e bata com gelo. Sirva em um copo baixo cheio de gelo efetuando coagem simples. Decore com uma rodela de pepino e folha de hortelã, e sirva com a lata de Red Bull.



Red Bull

Sugarfree Twist

Ingredientes:

Suco de limão
Suco de cenoura
Suco de laranja
Pedacos de abacaxi
Red Bull Sugarfree

Modo de preparo:

Misture todos os ingredientes
Na hora de servir coloque uma folha de hortelã



Água

aromatizada

Ingredientes:

- 2 laranjas
- 2 limões
- 2 litros de água (gelada)
- 1 jarra para suco

Modo de preparo:

Corte todas as frutas em rodela. Depois Coloque as frutas cortadas na jarra e coloque a água gelada (não precisa misturar)

Smoothie de papaia: rico em fibras

Ingredientes:

- 1/2 papaia
- 1 xícara de bebida de arroz ou de amêndoa
- Suco de 1/2 laranja
- 1 colher de chá de mel
- 4 cubos de gelo



Modo de preparo:

Bater todos os ingredientes no liquidificador até ficar cremoso. Servir.





Chá Verde

com laranja, limão e gengibre

Ingredientes:

2 xícaras (de chá) de água fervendo
3 sachês de chá verde
1 pedaço de gengibre (de aproximadamente 3 cm)
Suco de 1/2 limão
Suco de 1 laranja
1 xícara (de chá) de água gelada
Gelo
Rodelas de limão e laranja
Adoce com mel

Modo de preparo:

Em um recipiente coloque os sachês de chá verde, o gengibre descascado e picado e a água fervendo. Deixe até ficar morno. Tire os sachês de chá e acrescente o suco de limão, de laranja e a água gelada. Adoce a gosto e sirva com gelo e rodelas de limão e laranja.



Gin Tônica

com melancia

Refrescante e aromática, essa versão de gin tônica traz como bônus pedacinhos de melancia gelados e embebidos por gin para comer ao final do drink.

Ingredientes:

1 dose de gin
1 lata de água tônica
Cubinhos ou bolinhas de melancia (tiradas com boleador)
Gelo

Modo de preparo:

Em um copo de vidro alto e com bastante gelo, colocamos a melancia.

Juntamos uma dose de gin e completamos com água tônica gelada.

À medida que bebemos, servimos um pouco mais de água tônica. Assim, o drink mantém-se borbulhante, enquanto torna-se suave, duradouro e sempre refrescante.



Negroni

Ingredientes:

30ml de Gin
30ml de Campari
30ml de Vermute Rosé doce
2 rodela de laranja

Modo de preparo:

Coloque o gelo no copo, acrescente uma parte de cada um dos três ingredientes e mexa um pouco com uma colher para misturar. Sirva em copo old fashioned com duas ou três pedras de gelo e as rodela de laranja.



Drink de limão e água de coco

Ingredientes:

1 limão siciliano com casca cortado em fatias (sem semente)
1 xícara de água de coco
1 dose de vodka
2 colheres (sopa) de açúcar cristal ou demerara

Modo de preparo:

Bata o limão, a água de coco e o açúcar no liquidificador. Coe e coloque num copo com bastante gelo. Por último, acrescente a vodka.

Bebidas com limão e água de coco são perfeitas para hidratar o corpo





Espumantes

bebida que cabem bem no verão!

Calor beirando os 40° C pede uma cerveja, certo? Talvez não. Até porque nem todo mundo gosta de cerveja! Quem aprecia uma

boa bebida gelada na estação mais quente do ano pode optar pelos espumantes, que nunca saem de moda e ainda podem ser transformados em drinks.



Segundo os sommeliers e enólogos, os rosés são ainda mais a cara da estação, pois a primeira característica para esse tipo de vinho é a liberdade de beber gelado. Vale ressaltar que a qualidade do espumante no Brasil é fantástica e aqui no Armazém do Grão você encontra espumantes de várias vinícolas do nosso país e do exterior. Falando em Brasil, você sabia que os espumantes brasileiros são o segundo melhor do mundo em qua-



lidade de acidez e complexidade? Segundo os enólogos, no Brasil temos o mesmo “defeito” que região de Champagne (França). Nossa uva não amadurece perfeita, porque a colheita é feita no verão, quando chove bastante, porque precisa ser colhida senão apodrece. Desta forma, não está totalmente maturada e está mais ácida. Esse vinho ácido, na segunda fermentação, que é a que provoca o gás natural, e torna nosso espumante fantástico.





Também segundo os enólogos, essas características fazem com que o espumante seja a única bebida que pode acompanhar uma refeição completa, com exceção da sobremesa. O espumante também é ingrediente base para um drink clássico, o Kir Royal, que é uma taça de espumante brut branco, com uma dose de creme de cassis e uma cereja dentro. Mas, há também as novidades. Na França a moda agora é tomar os l'ces dry, espumantes mais secos, com zero de açúcar, em taça de vinho com pedras de gelo.

Uvas congeladas para gelar o vinho



O truque é: tenha sempre em seu congelador algumas uvas reservadas em potes (escolha de preferência aquelas sem caroço). No momento de beber, coloque algumas uvas congeladas no copo e preencha com a bebida. A fruta trocará calor com a bebida, deixando-a resfriada rapidamente. Além de cumprir o papel de gelo no caso, a uva ainda dará um toque especial ao seu coquetel.





Produto
Exclusivo
Armazém do Grão

*Aprecie
com 2 cubos
de gelo*

★
ON
ICE
★

DRINK CHARDONNAY





Você só encontra aqui

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.

Amazzoni Gin

Brasileiro, independente e local, o Amázzoni Gin foi escolhido como o melhor gin artesanal do mundo em 2018. Nascido na atmosfera encantada da Fazenda Cachoeira, sua casa é a primeira destilaria exclusiva de Gin do Brasil. Amázzoni é um produto 100% brasileiro por filosofia, ingredientes e ciclo de produção. E agora você o encontra nas lojas da rede.



Fantastic



Biscoitos de arroz Fantastic são assados e elaborados com ingredientes 100% naturais, sem conservantes, livre de glúten e colesterol. Uma opção saborosa e crocante, perfeita para o café da manhã ou entre as refeições principais. Experimente!

Ruggeri

Os Croissants italianos da Ruggeri, fermentados naturalmente, são macios e saborosos. Disponíveis em três opções de recheio: clássico, damasco e chocolate. Experimente também os mini brioques, que são ótimas opções de lanches, sua produção não envolve nenhum tipo de conservante químico, os ovos são frescos e as farinhas são obtidas a partir de grãos da mais alta qualidade.



Kostritzer

Uma cerveja lendária, produzida desde 1543 na cidade de Bad Köstritz. É uma lager bem escura porém leve, com teor alcoólico de 4,8%. Na sua fabricação, são utilizados maltes tostados que proporcionam a cor preta e o notas de café torrado. Os lúpulos Perle e Hallertauer Tradition proporcionam aromas impactantes, enquanto lúpulos de amargor. Conferem refrescância e personalidade. Disponível em longneck (330ml), lata (500ml) e barril (5 Litros).



Atomatados Canpez

Para quem não resiste à deliciosa culinária italiana, nada melhor do que encontrar o molho certo para seus pratos, chegaram os molhos de tomate Canpez: Pomodori Pelati, pronto para consumo, basta aquecer, sua consistência especial proporciona alto rendimento e agrada a todos os paladares. E a Passata di Pomodoro, é um verdadeiro purê de tomates. Feito com tomates maduros colhidos no ponto certo. Uma excelente escolha para dar sabor às suas melhores receitas.





Aqui também temos

atletas

a equipe do Armazém do Grão é formada por gente! Gente que trabalha duro todos os dias; gente que se dedica ao máximo para oferecer o melhor aos clientes da rede; gente que nos bastidores de seu dia a dia aposta em cultura, em projetos sociais e também no esporte! Hoje vamos contar a história de dois deles. Funcionários que dividem o tempo entre o trabalho e as corridas. Exemplos para seus companheiros de trabalho e para todos que acreditam no esporte como ferramenta de cidadania, saúde e disciplina!



Marcio Luiz Casimiro Silva trabalha no Armazém do Grão desde 2015, onde atua como conferente de mercadorias. Mas, no setor esportivo de Petrópolis, apesar de não ser ainda um corredor profissional, é conhecido por todos como um atleta de elite. Ele começou a correr em 2006, dentro de um projeto da Equipe Pé de Vento (uma das melhores do país) dentro da escola, ainda aos 16 anos de idade. Por seu talento, integrou a equipe de 2006 a 2009 quando entrou para o Exército e depois iniciou sua vida profissional em empresas, não conseguindo mais manter um ciclo de treinamento necessário a todo corredor. Ele já perdeu as contas de quantas corridas e/ou competições já participou pelo país. Mas conta, com orgulho, que na maioria delas esteve no pódio. Hoje Marcinho é o 2º no ranking de Corrida de Montanhas do Estado do Rio de Janeiro e tem planos de muitas outras conquistas em 2019. “Agradeço o apoio da Qualicar Veículos, minha patrocinadora; de minha equipe, a JF, e da Biocenter Academia. Sem eles, seria difícil participar das competições”, conta o atleta.



Liliane Correia de Souza Lima é Técnica de Segurança do Trabalho, tem 35 anos de idade, e trabalha no Armazém do Grão desde junho de 2017 e afirma que a corrida mudou sua vida. “Há seis anos eu recebia diversos convites pra correr de um ex colega de trabalho e atleta de elite e profissional, o Reinado Souza. Ele sempre me falava que eu levava jeito para ser uma atleta, mas eu nunca levava a sério. Depois de muitos convites, em abril de 2016, fui convidada pelo meu irmão Paulo José, que é atleta amador, para participar da Corrida do Trabalhador. No dia da corrida, fiquei ansiosa, fiz até uma dieta saudável, e no meio daquela multidão, envolvida com a energia dos atletas, consegui completar os 5 km em 44 minutos. O resultado disso é que até hoje continuo correndo. Correr é vida, endorfinas! A corrida transformou minha vida e meu corpo e ampliou meu leque de amizades!”, comenta, empolgada, Liliane. A atleta, que já participou da Maratona Internacional de Florianópolis (SC), da Volta Internacional da Pampulha (BH), da Maratona Internacional de Buenos Aires (Argentina) e já abriu os “cadeados” de 5 km, 10 km, 15 km, 18 km e 21 km em competições e sua meta agora é tentar chegar a ser maratonista. Ela já participou de 27 competições e conquistou quatro troféus.



Liliane tem metas para 2019 e treina duro para chegar a sua primeira maratona



VOCÊ BEM TODO DIA

A Veromed traz para o mercado brasileiro o conceito de cosméticos funcionais.

São produtos que, além de cuidar da sua beleza, também auxiliam no tratamento de problemas oriundos da Diabetes, Hipertensão, dentre outras patologias. Os cremes e loções Veromed reúnem os melhores recursos da tecnologia moderna, com poderosos ingredientes extraídos da Flora brasileira.

E, sempre pensando no bem ambiental e social, a Veromed reforça que todos os seus produtos não são testados em animais.

**Nós fazemos a nossa parte
por um mundo melhor!**





Self Checkout

Somos a primeira rede do interior do estado a implantar a tecnologia de autoatendimento

O Armazém do Grão, não para de investir em tecnologias para melhoria e diferenciação no atendimento aos clientes, redução no tempo de espera e expansão de suas operações. Em dezembro inauguramos três unidades de autoatendimento para os clientes na loja do bairro Mosela e o serviço será ampliado para outras lojas da rede ao longo de 2019. Esta forma de compra é chamada de self checkout, ou seja, você mesmo passa as mercadorias no caixa e efetua o pagamento. O serviço vai contar com o apoio de quatro funcionários da rede, apenas ajudando e orientando os clientes a utilizarem a nova tecnologia. Nos três terminais de self checkout serão aceitos até 20 produtos e estes só podem ser pagos com cartão (crédito, débito, convênios).

“Decidimos investir nesta tecnologia pela agilidade e praticidade gerada pelos caixas de autoatendimento, além de prover maior comodidade para o cliente, ele também é responsável por uma redução de até 30% no tempo

de espera dos consumidores, reduzindo as incômodas filas que muitas vezes são a realidade dos supermercados”, explica Antoane Correa, diretor-presidente da rede Armazém do Grão.

Segundo Ana Carolina Noel, gestora de loja, o serviço vai agilizar o atendimento para pessoas que comprem pequenas quantidades de produtos. “Estaremos aqui para tirar todas as dúvidas dos clientes, mas os terminais são muito fáceis de operar. Teremos funcionários em três turnos só para estas orientações”, explicou.

O advogado Antônio Carneiro, morador da Mosela e cliente Armazém +, já havia utilizado o self checkout em outros países e aprovou a chegada do sistema na rede Armazém do Grão. “Esse serviço facilita a vida de consumidores em vários países do mundo. Nos EUA usei em farmácias, mercados e em postos de gasolina. Parabéns a rede por essa iniciativa inovadora na região serrana. Petrópolis precisa de serviços de ponta e o Armazém do Grão está sempre saindo na frente” comentou.



As colaboradoras do Armazém do Grão auxiliam os consumidores na hora de utilizar o self checkout. Clientes, como o advogado Antônio Carneiro, que já utilizaram o serviço fora do país, elogiaram o pioneirismo da rede.

Como funciona?

O self checkout, ou terminal de autoatendimento, permite ao consumidor realizar todas as etapas de compra de mercadorias sozinho. O processo é bastante simples:



Os clientes aproximam o código de barra das embalagens no leitor do self checkout e registram a mercadoria, que é identificada em um monitor touch screen (tela de toque).



Neste monitor os consumidores encontram uma interface intuitiva, projetada para que o cliente consiga iniciar e finalizar a sua compra sem a necessidade de apoio.



Após o registro e armazenamento das mercadorias, o consumidor realiza o pagamento, através de cartão de débito ou crédito, por meio de orientações básicas na tela sobre como o procedimento deve ser realizado.

Eventos Armazém do Grão

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



Dois anos da loja na Mosela

Os dois anos da Loja Mosela, comemorados em novembro, contou com a participação do Chef Rodrigo Schweitzer, vencedor da 3ª edição Hells Kitchen, que promoveu uma degustação com produtos Frescatto. O evento contou com a participação de outros fornecedores, com a presença de vários clientes e integrantes da equipe Armazém do Grão, que aproveitaram a oportunidade para brindar o aniversário da loja e o sucesso dos eventos gastronômicos promovidos pela rede em 2018!

As degustações na loja Mosela foram prestigiadas pelos Clientes Armazém+ e também por muitos jornalistas da área de gastronomia de Petrópolis.



Os colaboradores da rede Armazém do Grão brindaram os dois anos da loja Mosela com a diretora da rede, Luciana Gall. Os clientes podem esperar grandes novidades e uma super surpresa na loja Mosela em 2019!

Chef Daniel Lameirão

Durante todo o mês de dezembro, o chef Daniel Lameirão passou pelas lojas do Armazém do Grão promovendo degustações com receitas elaboradas com produtos especiais adquiridos pela rede para a Ceia de Natal. Além de experimentar vários produtos nas nossas lojas, os clientes ainda puderam acompanhar as receitas criadas pelo chef no nosso site. A programação começou no dia 8/12, na loja Mosela, com uma receita de deliciosa de Bacalhau; no dia 12/12 foi a vez da loja Capela, com a receita de Rabanada de panetone; no dia 13/12 o chef esteve no Valparaíso com uma receita de Lombinho com ervas ao molho de mostarda; no dia 14/12 a receita de Torta de Bacalhau com alho poró fez o maior sucesso na loja de Itaipava; no dia 15/12 mais uma receita especial de bacalhau na loja Corrêas; dia 19/12 teve receita de Tender na loja Itaipava; dia 20/12 a tradicional receita de bacalhau com natas na loja Capela e as degustações terminaram na loja Corrêas, com uma receita deliciosa de chester.



Danio Braga Chef

O chef Danio Braga esteve em dezembro na loja da Mosela apresentando ao público seu panetone Bee-o típico italiano. Os panetones fizeram sucesso entre muitos clientes, que aproveitaram para presentear amigos e familiares no Natal.



Assista o vídeo



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 cinemas 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 stay informed about 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!



*ideal para temperar e enriquecer o sabor do seu
prato. Combinam perfeitamente com o que você
deseja: saúde e muito sabor!*



TRADITIONAL FRENCH SPARKLING LEMONADE



EFFERVÉ®

— *Elegance. Quality. Prestige* —



Produto
Exclusivo
Armazém do Grão

— Água gaseificada saborizada —