

ARMAZÉM

em revista



Chef do Grão

O Chef Antônio Cardoso nos ensinou a fazer uma paella de frutos do mar

Vinhos Verdes

Conheça os famosos vinhos portugueses e aprenda como harmonizá-los

Drinks com Cerveja

Drinks com Cerveja: aprenda a fazer drinks inusitados e deliciosos

Sobremesas

Aprenda a fazer uma deliciosa tábua de doces variados

do mar
para sua mesa



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**



Sumário



6 Entradas

Brusqueta, salada, sopa e outras opções de entradas que fazem sucesso.

10 Frutos do Mar

Receitas que ressaltam as características dos frutos do mar e enriquecem os cardápio.

32 Drinks com Cerveja

Com receitas fáceis e refrescantes os drinks com cerveja que vão te surpreender.

34 Vinhos verdes

Os vinhos portugueses que são conhecidos em todo o mundo.





19 *Chef do Grão*

Chef Antônio Cardoso mostra como fazer uma paella de frutos do mar.

22 *Sobremesas*

Muito chocolate e uma taboa de doces que encanta todos os paladares.

28 *Fondue*

As melhores receitas de fondue, um prato ideal para os dias mais frios.

36 *Já nas gôndolas*

Confira os produtos que acabaram de chegar em nossas lojas!

38 *Nossa Gente*

Conheça um pouco mais sobre os talentos do nosso ilustrador Kemp.

39 *Aconteceu aqui*

Comemorações e muito aprendizado no Armazém do Grão!

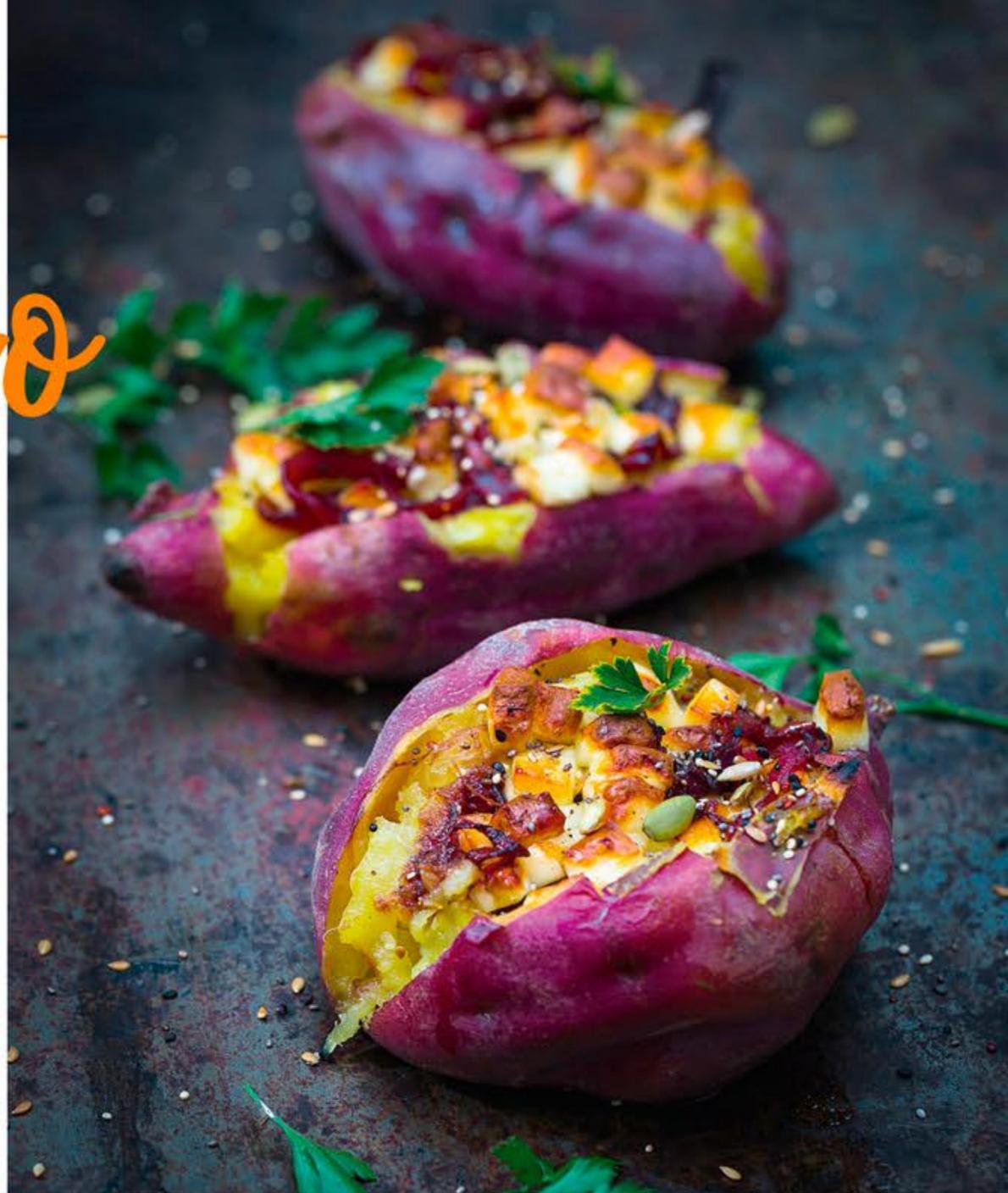


Abrindo o cardápio

Para o sucesso de uma refeição, é necessário um bom planejamento. O cardápio deve ser pensado do início ao fim. Ideais para abrir o apetite, as entradas podem ser servidas quentes ou frias, de acordo com as estações do ano, a ocasião e o público para que será servido.

A composição deve ser leve e sutil, quanto à apresentação, seguir a regra do menos é sempre mais, mantendo a simplicidade, ou trazendo elementos mais sofisticados.

Por isso a equipe do Armazém em Revista separou algumas receitas de dar água na boca dos seus convidados e encaminhar para uma ótima refeição.



Batata Doce

assada e recheada com
queijo e cebola caramelizada

Ingredientes:

4 batatas doces de tamanho médio
3 espetinhos de queijo coalho picado em cubinhos
1 cebola roxa grande fatiada
1 colher (sopa) de vinagre balsâmico
1 colher (sopa) açúcar
Sal a gosto
Pimenta do reino a gosto
Azeite a gosto

Opcional:

Mix de sementes
(Girassol, gergelim, chia, etc...)
Salsinha fresca

MODO DE PREPARO:

Cozinhe as batatas em água fervente até ficarem macias. Refogue a cebola fatiada em fogo baixo, assim que começar a amolecer acrescente o vinagre, açúcar, sal e a pimenta do reino. Se necessário vá pingando um pouco de água para não queimar. Estará pronta quando ficar macia e com um pouco de caldo caramelizado. Agora é só fazer um corte nas batatas sem partir ao meio, então com uma colher pequena pressione um pouco do interior para acrescentar uma camada da cebola caramelizada e depois um bocado do queijo coalho. Regue com um fio de azeite e leve ao forno preaquecido até que o queijo comece a dourar. Na hora de servir finalize com uma pitada de mix de sementes e/ou salsinha fresca.



Ingredientes simples e de preparo fácil, mas com um resultado bem bacana.

Conchiglione

de Frango

Ingredientes:

- 1 cebola picada
- 3 dentes de alho picados + 1 dente de alho inteiro
- 1 peito de frango desfiado
- ½ xícara de extrato de tomate
- ½ xícara de caldo de frango
- Sal a gosto
- Pimenta-do-reino a gosto
- Salsinha picada a gosto
- 2 latas de milho drenado
- 2 xícaras de leite
- 1 colher de sopa de manteiga
- 3 colheres de sopa de farinha de trigo
- Noz-moscada a gosto
- Macarrão conchiglione
- 150g de queijo muçarela ralado

Modo de Preparo:

Em uma frigideira quente, dispor o azeite e refogar a cebola e o alho picado.

Adicionar o frango desfiado e refogar até começar a dourar.

Juntar o extrato de tomate, o caldo de frango e temperar com sal e pimenta-do-reino.

Deixar ferver por 10 minutos ou até o molho ficar bem espesso.

Juntar a salsinha. Reservar.

No liquidificador, bater o milho, o alho, o leite, a manteiga, e a farinha de trigo.

Em uma panela, levar ao fogo médio, mexendo sempre, até engrossar.

Temperar com sal e noz-moscada.

Dispor o creme de milho em uma forma refratária.

Recheiar os conchigliones pré cozidos com o molho de frango e dispor sobre o creme de milho.

Dispor o queijo muçarela ralado por cima e levar ao forno a 180 graus por 15 minutos.



Sugestão do Chef: Você pode substituir o recheio por outras carnes ou queijos.



Brusqueta

de tomates grelhados e camembert



Ingredientes:

4 fatias de um bom pão
1 rodela de camembert
400g de tomate uva
Azeite

Modo de Preparo:

Corte os tomatinhos ao meio e coloque-os com a parte cortada para baixo em uma panela anti-aderente, sem óleo. Deixe dourar bastante por uns 5 minutos em fogo alto, sem tocá-los. Regue com um fio de azeite e desligue. Corte fatias de camembert, disponha-os em cima do pão e leve ao forno para derreter. Retire do forno e coloque os tomatinhos grelhados por cima.



Salada de Bacalhau com

Grão de Bico

Ingredientes:

1 xícara (chá) de Grão-de-bico
4 xícaras (chá) de Água
300 gramas de Bacalhau dessalgado, cozido e desfiado
2 unidade de Dente de Alho fatiados e dourados
10 Azeitonas Pretas picadas
100 gramas de tomate-cereja cortado em 4 partes
4 colheres (sopa) de Azeite de oliva
1 colher (sopa) de Vinagre
1 colher (sopa) de cheiro-verde picado
Sal a gosto



Modo de Preparo:

Em uma tigela, coloque o Grão de Bico, cubra com água e deixe de molho por pelo menos 6 horas. Escorra a água e adicione a uma panela de pressão o Grão de Bico e a água. Tampe a panela e cozinhe por 25 minutos contados a partir do início da pressão. Desligue o fogo e aguarde sair toda a pressão antes de abrir a panela. Reserve até esfriar. Em uma tigela, coloque o Grão de Bico reservado, o bacalhau, o alho, as azeitonas, o tomate, o azeite, o vinagre, o cheiro-verde e o sal e misture delicadamente. Sirva a seguir.

Sopa

de cenoura, cúrcuma e gengibre

Ingredientes:

3 cenouras
1 cebola
3 dentes de alho picados
1 pedaço de gengibre fresco finamente ralado
2 pedaços de cúrcuma fresca finamente ralado
4 xícaras (950ml) Caldo de legumes
1 colher de sopa de suco de limão
Leite de Coco (para cobertura)
Sementes de gergelim preto (para cobertura)

Instruções:

Corte a cebola e a cenoura em pequenos pedaços e rale finamente o gengibre e a cúrcuma. Aqueça um pouco de azeite no fundo de uma panela grande e refogue a cebola por 3 minutos até ficar translúcida, adicione o alho picado, açafrão e gengibre e refogue por mais 1 minuto. Adicione a cenoura em cubos e refogue por mais 2 minutos. Em seguida, adicione o caldo de legumes e cozinhe por 20-25 minutos até que a cenoura esteja cozida e macia. Use um liquidificador para misturar a sopa até ficar homogêneo. Junte o suco de limão e sirva com um pouco de leite de coco e algumas sementes de gergelim preto.

Estrelas da mesa

Os efeitos benéficos dos frutos do mar para a saúde já são conhecidos. Muitas vezes associados à sofisticação e muito sabor sabe-se que peixes, camarões, siris, lulas, polvos, ostras, mariscos e mexilhões fortalecem ainda o sistema imunológico, contribuem para a redução dos níveis de colesterol, evitam o diabetes, diminuem as chances de depressão, ajudam na formação dos músculos e protegem contra doenças cardiovasculares. Mas, para desfrutar dessas vantagens por completo existem diversas opções de receitas com esses deliciosos e delicados ingredientes. E nós te ajudamos com ideias de dar água na boca!

Camarão

O camarão é um prato amado pelos brasileiros. Há uma infinidade de receitas possíveis e fáceis de fazer usando-o como ingrediente principal. O camarão é um delicioso fruto do mar, que tem um sabor único e, por isso, conquista facilmente os paladares! Apesar de pequeno, ele tem valores nutricionais e oferece vários benefícios para saúde. Preparamos, a seguir, uma lista com opções que valem cada caloria.

Risoto de Camarão

Ingredientes:	2 dentes de alho
200g de arroz arbório	descascados e amassados
800g de camarão descascados e limpos (previamente temperados com 1 suco de limão, sal e pimenta do reino branca a gosto)	2 taças de vinho branco seco
200g de camarões inteiros (para decoração)	1l e 1/2 de caldo de legumes
2 cebolas pequenas descascadas e finamente picadas	50g de manteiga
	2 colheres (sopa) de salsa picada
	4 colheres (sopa) de azeite extra virgem sal e pimenta do reino branca a gosto



Para finalizar:

40g de manteiga
3 colheres (sopa) de catupiry
50g de parmesão ralado

Modo de preparo:

Em uma panela larga e funda derreta as 50g de manteiga e doure ligeiramente a cebola e o alho. Acrescente o arroz arbório e refogue os grãos até que fiquem completamente envoltos na manteiga. Acrescente o vinho branco seco e deixe reduzir. Sempre mexendo acrescente uma concha do caldo de legumes. Quando secar, acrescente mais uma concha do caldo e faça isso sucessivamente até que o arroz fique "al dente". Adicione os camarões descascados e limpos (previamente temperados) sempre mexendo e deixe que cozinhem por aproximadamente 6 minutos (sempre mexendo). Finalize com 40g de manteiga, o catupiry e o queijo parmesão ralado. Salpique a salsa picada.

Salmão



Saudável e cheio de variedade, o salmão é rico em ômega 3 e ajuda no bom funcionamento do sistema imunológico. Por ter poucas calorias e gordura, ele é inserido em dietas de emagrecimento. Confira um preparo que o deixa ainda mais espetacular!

O **Gravlax** é uma prato de origem nórdica e trata-se de um salmão curado, ideal pra comer com torradas e bolachinhas. Perfeito para você encantar seus convidados, na hora de receber em casa para o happy hour, com torradinhas, ou para um jantar leve.

Modo de preparo:

Lave, seque e pique fino o endro. No pilão, bata os grãos de pimenta para quebrar em pequenos pedaços. Numa tigela, misture o açúcar, o sal, a pimenta quebrada e metade do endro picado. Esta é a mistura para curar o salmão. Reserve. Forre a tábua com um pedaço de filme três vezes maior que o filé de salmão.

Gravlax de Salmão

Ingredientes:

1 pedaço do filé de salmão de cerca de 700 g com a pele (corte próximo

da cauda)

½ xícara (chá) de açúcar mascavo

¼ de xícara (chá) de sal

½ maço de endro (dill) picado

1 colher (chá) de pimenta-do-reino branca em grãos

1 colher (sopa) de conhaque

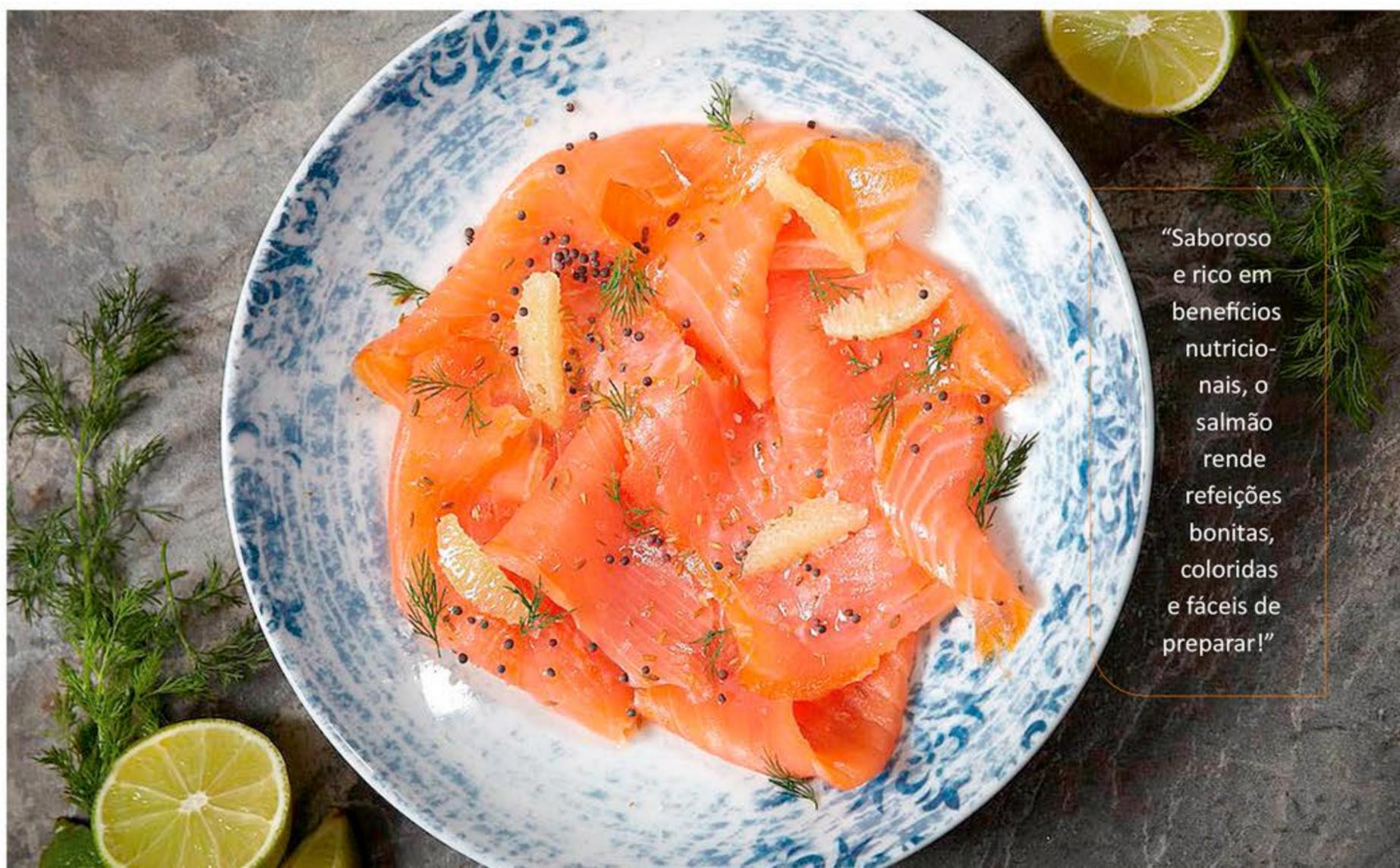
Numa das pontas, disponha o peixe com a pele voltada para baixo e, com uma colher, espalhe o conhaque aos poucos sobre a carne – além de dar sabor, o conhaque também ajuda no processo de cura.

Espalhe a outra metade do endro picado sobre o peixe, cubra com a mistura para curar, apertando bem com as mãos para fixar. Embrulhe o salmão com o filme, tomando cuidado para não espalhar a mistura para cura. Vire o peixe com a pele para cima e, com a ponta de uma faca bem afiada, fure toda a superfície atravessando apenas a pele do peixe - assim o líquido do salmão drena mais fácil.

Sobre uma grelha, coloque o salmão com a pele voltada para baixo e encaixe numa assadeira – a ideia é que o salmão não fique em contato com o líquido drenado. Coloque um peso sobre o peixe para prensar e acelerar a cura, você

pode usar um saco de 5 kg de arroz. Leve o salmão para curar na geladeira por 48 horas – durante esse período, o líquido do peixe é drenado, o salmão fica com a carne mais firme, absorve os sabores da cura e ganha uma cor mais vibrante por conta do açúcar mascavo. Se preferir, em vez de usar uma grelha, forre a assadeira com uma camada tripla de papel-toalha e troque quantas vezes precisar durante o processo.

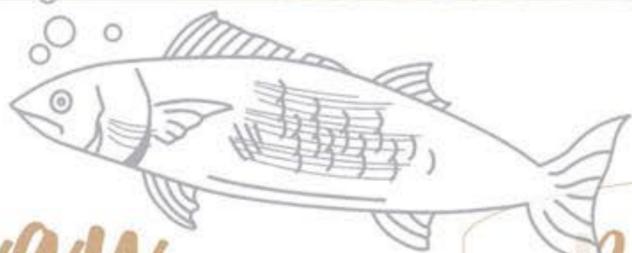
Após as 48 horas, desembale o salmão e, com a parte cega da faca, raspe e descarte o excesso da mistura de temperos. Apoie o salmão na tábua com a pele para baixo e corte em fatias: utilize uma faca bem afiada, faça os cortes com a faca bem inclinada, quase paralelamente ao peixe, destacando as fatias da pele – a ideia é fazer a fatia bem fininha, mas o mais extensa possível.



“Saboroso e rico em benefícios nutricionais, o salmão rende refeições bonitas, coloridas e fáceis de preparar!”



Bacalhau



De sabor incomparável, o bacalhau é uma ótima opção na hora de receber amigos e familiares em casa. Versátil e com sabor singular, ele casa bem com os mais deliciosos acompanhamentos. O bacalhau é uma denominação para diversas espécies de peixes que normalmente são encontrados nos mares frios da Escandinávia (região da Noruega e Dinamarca).



Bacalhau com Natas

Ingredientes:

- 700g Bacalhau morhua lascas
- 300g Cebola
- 100ml Azeite extra virgem Sol Del Limari
- 300ml Creme de leite fresco
- Leite integral 300ml
- Manteiga 30g
- Farinha de trigo 25g
- Louro 1 folha
- Pimenta do reino 1pitada
- Batata lavada 1/2 kg
- Farinha de rosca 50g

Modo de Preparo:

Cozinhe o bacalhau em água com o louro por 5 minutos. Desfie a carne em lascas, descartando pele e espinhas. Reserve. Aqueça o azeite em fogo médio

e refogue a cebola e o alho até ficarem levemente dourados, cerca de 10 minutos.

Junte o bacalhau limpo e refogue até que esteja muito bem desfiado, cerca de 10 minutos. Adicione a manteiga e a farinha, refogue até incorporar. Adicione o leite e mexa até que fique espesso.

Junte o creme de leite fresco e cozinhe por uns 15 minutos ou até obter um creme.

Ajuste o sal, tempere com pimenta-do-reino e transfira para um refratário.

Polvilhe farinha de rosca a gosto, um fio de azeite e leve ao forno médio preaquecido (200 °c) por 15 minutos ou até gratinar.



Receita de amor



Nossa receita é fácil: **produtos de qualidade**, preparados com carinho e cuidado. Temos quase **60 anos de história** e buscamos sempre nos reinventar para estar ao seu lado.





Polvo

O polvo é dos mais fantásticos frutos do mar existentes, além de saboroso possui uma textura única, e ainda é bem versátil nos preparos na cozinha. De entradas à pratos principais, os chefs têm abusado da criatividade na hora de servi-los. Acredite, cozinhar um polvo é simples, basta entendermos a sua estrutura muscular, que exige um cozimento mais longo.

“ O molusco é conhecido pela excelente qualidade de sua carne, e também por ser rico em proteínas, vitaminas A e E e minerais como potássio, cálcio, zinco e fósforo. “



Polvo grelhado

Ingredientes:

2 libras de polvo fresco - (bebê, médio ou grande)
Azeite
2 dentes de alho - picados
Suco de 1 limão
Sal e pimenta a gosto
1/2 colher de chá de orégano seco
2 colheres de chá de salsa fresca picada
Obter ingredientes alimentados por chicória

Modo de preparo:

Coloque o polvo em uma panela e cubra com água suficiente. Leve para ferver. Ferva por 40 minutos. Retire o polvo da água quente, enxágüe e coloque em uma tigela. Regue

com azeite e adicione o alho picado. Deixe esfriar e descanse à temperatura ambiente, por 30 minutos a 1 hora.

Pré-aqueça uma grelha a gás a fogo médio-alto. Fatia de tentáculos de polvo. Grelhe por 3-4 minutos por lado, até carbonizar.

Retire do fogo e coloque em uma tigela.

Regue com azeite e adicione o suco de limão. Tempere com sal e pimenta. Polvilhe um pouco de orégano (opcional) e salsa por cima. Você também pode adicionar um pouco de alho picado (opcional). Servir.



Consolidou-se como uma opção leve e saborosa para todas as estações, mas o chefe Daniel Lameirão, nos mostra que oferecer esta iguaria para amigos e familiares é mais fácil do que se imagina.

Garantindo o ponto certo

com o Chef Daniel Lameirão

Preparo do polvo para utilização em vários preparos

- 1 polvo de 1.5 a 2kg eviscerado.
- 1 cebola média
- 2 folhas de louro
- 10 grãos de pimenta do reino
- 1 cenoura pequena
- ½ talo de aipo

Juntar todos os ingredientes em uma panela que caibam 5 litros de água e levar à fervura.

Com o caldo ainda em ebulição, segurar o polvo pela cabeça e mergulhar por 2 segundos na água fervente, retirar por dois segundos e repetir o processo por mais duas vezes.

Coloque o polvo no caldo e diminua a fervura para o mínimo. A ideia é que o caldo permaneça-se aquecido, mas sem turbulência, como se fosse um banho maria, pois a fervura intensa degrada a pele sensível do polvo e o acabamento não fica tão bonito. Ao fim deste tempo, o polvo deve estar levemente macio, teste com uma faca.

Retire-o do caldo do cozimento e mergulhe-o em água com gelo e deixe até que esfrie por completo.

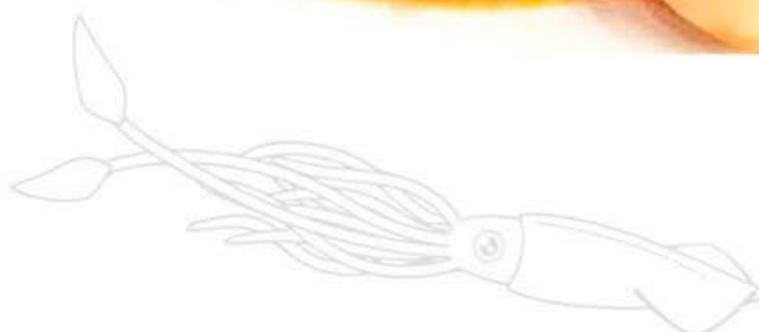


Após este processo, você terá um polvo pronto para ser utilizado em qualquer preparo, como arroz de polvo com brócolis, risotos, saladas ou simplesmente grelhá-lo. Não descarte o caldo, ele pode ser utilizado para cozinhar os ingredientes do seu prato e agregar sabor, como arroz, batatas, massas, ou para intensificar o sabor de seus molhos de frutos do mar.



Serve 4 pessoas

Lula



O consumo de frutos do mar gera diversos benefícios ao nosso corpo, e com a lula não é diferente. Esse ingrediente fortalece o sistema imunológico, contribui com a redução dos níveis de colesterol entre outras inúmeras vantagens. Além disso, esse alimento é uma ótima fonte de proteína.

Modo de Fazer:

Deixe o feijão de molho de um dia para o outro. Escorra-o, junte nova água e uma folha de louro, leve ao fogo para cozinhar até ficar al dente e reserve.

Aqueça um pouco de azeite em uma panela baixa, junte a cebola picada e deixe cozinhar, até que esteja macia, cerca de 3 minutos.

Adicione o alho, uma folha de louro, o pimentão e o chouriço e deixe cozinhar.

Acrescente a cenoura em rodela, as lulas e tempere de sal e pimenta.

Junte o vinho branco, deixe evaporar, adicione o tomate em cubinhos e a polpa de tomate e mexa. Tampe e deixe cozinhar por cerca de 20 minutos.

Junte o feijão branco e uma parte do caldo do cozimento do feijão e deixe ferver mais uns minutos. Retifique os temperos de sal e pimenta, deixe apurar e finalize com o coentro picado. Sirva acompanhado de arroz branco.

Feijoada de Lulas

Ingredientes:

500g Feijão Branco	tomate Meio copo de
800g Lulas limpas	Pimentão vermelho em
1 Cebola picada	cubinhos
2 dentes Alho picados	1 copo de Vinho
2 Cenouras em rodela	branco
1/2 Chouriço de carne	Coentro frescos picado
em rodela	– q.b.
2 Tomates maduro em	Louro – 2 folhas
cubinhos	Azeite – q.b.
1/2 copo Polpa de	Sal – q.b.
	Pimenta – q.b.

Receita
tipicamente
portuguesa
para você!

QUANDO O LEITE É BOM, TUDO FICA MELHOR AINDA.

Quando o leite é bom, ele tem gosto de leite, é puro como tudo que é natural, é simples como tudo que a vida tem de melhor e tem a qualidade que só uma marca com 70 anos tem. E, quando o leite é tudo isso, **ele é Itambé.**

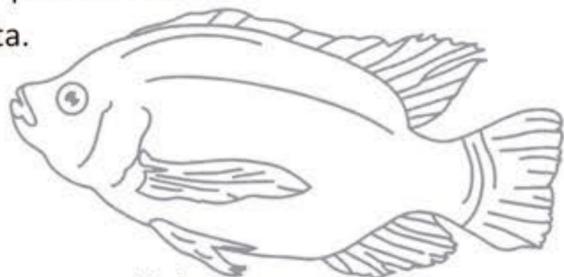


Leite é tudo



Peixe Branco

Leve, nutritivo e saboroso: manter a diversidade de peixes no cardápio diário das refeições, além de ser, gastronômicamente, uma saborosa opção, é, também um dos hábitos alimentares mais indicados para quem busca qualidade de vida através da dieta.



Tilápia

ao molho de tomate alcaparras e aliche

Ingredientes:

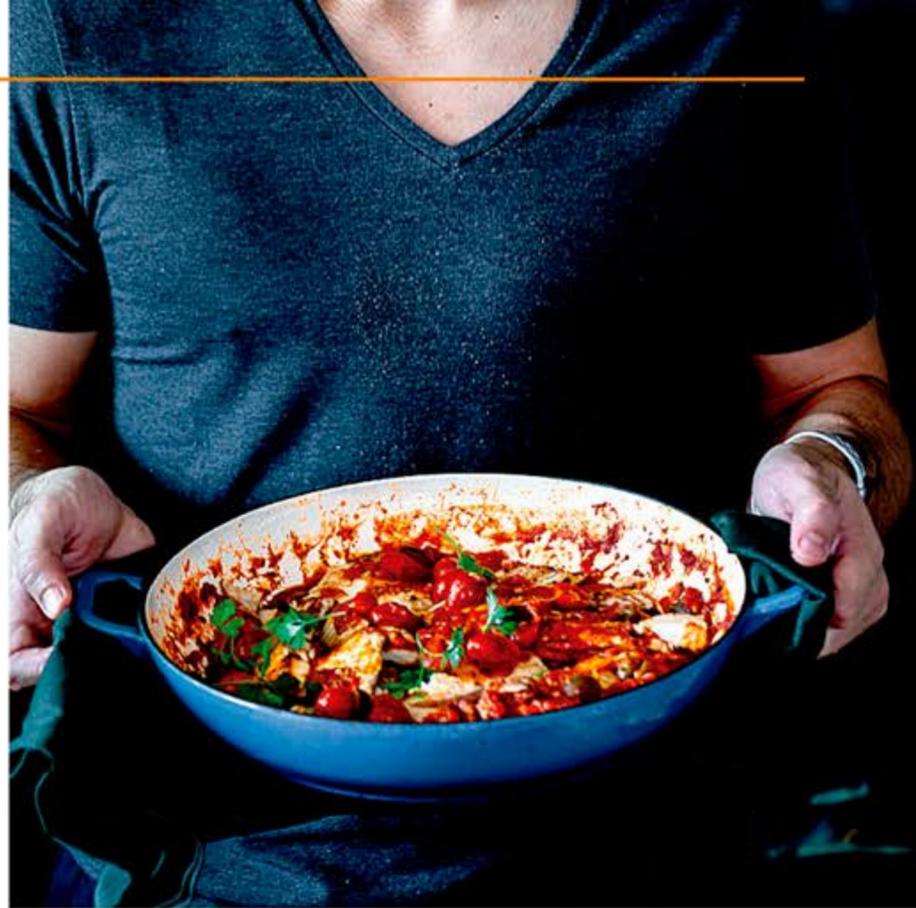
1kg de filé de tilápia
2 dentes de alhos picados
4 filés de aliche
1 colher de sopa de alcaparras
150g de azeitonas pretas sem caroço
200ml de vinho branco seco
180g de tomate cereja
1 lata de tomates pelados
Pitada de orégano seco
Suco e raspa de 1 limão siciliano
Salsa fresca picada a gosto
Azeite a gosto
Sal a gosto

Modo de preparo:

Deixe os filés marinando no suco de limão por 30 minutos. Enquanto isso refogue o alho, os filés de aliche, alcaparras e azeitonas em uma panela com um fio de azeite. Cozinhe por uns 5 minutos mexendo ou até o aliche desmanchar. Acrescente os tomates pelados, o vinho branco, orégano, sal e a pimenta do reino. Cozinhe por mais 10 minutos em fogo médio. Pra finalizar o molho acrescente os tomates cereja e cozinhe só o suficiente para que eles comecem a murchar.

Agora duas opções para finalizar o prato

1. Você pode colocar os filés em um refratário, cobrir com o molho e levar ao forno preaquecido por uns 20 minutos, ou até começar a borbulhar.
2. Em uma frigideira antiaderente grelhe os filés e na hora de servir acrescente o molho sobre o peixe. Para servir, acrescente a raspa do limão, salsa picada, e um fio de azeite. Aqui acompanhamos a tilápia ao molho com um pão italiano, mas acredito que também funciona muito bem com arroz branco ou batatas rústicas.





Paella

ao vivo



Hoje falaremos sobre paella, um prato espanhol que surgiu como alimento dos camponeses nos séculos XV e XVI, quando saíam para o trabalho rural, levando arroz, óleo de oliva e sal, além do recipiente para cozinhar: uma panela redonda com alças, ampla e rasa chamada de “paella”.

Passado algum tempo, o tempo difundiu-se e alcançou o litoral. Aí acrescentou-se os frutos do mar: camarões, lulas, vôngoles, mexilhões e polvo, tornando-o um prato misto.

E falando sobre essa delícia, não há como não pensar no chef Antonio Cardoso, do paella ao vivo, que preparou uma receita especialmente para o Chef do Grão, junto com a apresentadora do programa Viver Bem, Silvana Coelho.

Sobre O CHEF



O Chef Antonio Cardoso é engenheiro por formação e foi executivo de uma das maiores empresas de telecomunicações do Brasil, aonde trabalhou por mais de 30 anos. Ele lida com a cozinha desde os 15 anos de idade, em um primeiro momento por necessidade e na sequência por puro prazer. Começou cozinhando em casa e depois para os amigos. Nos anos 80/90 teve o seu primeiro negócio no ramo de alimentação. Um negócio caseiro de alimentos congelados (Sonia & Antonio congelados finos) cujo propósito era preparar pratos congelados diferenciados do que era oferecido pelo mercado na época.

Ele é realmente um CEO para a Paella ao Vivo. Ele modela, desenvolve e administra o site, elabora a arte final para flyer de divulgação e cartões de visita, gerencia as compras, faz o controle financeiro do negócio (planilhas de custo, ficha técnica e acompanhamento de resultados), gerencia o cadastro de clientes e faz a divulgação através de e-mail. A Sonia, que está presente em todos os eventos e é a sua “fiel escudeira”, faz a divulgação nas redes sociais e é a fotógrafa dos eventos. Está tudo em casa!



Paella

de frutos do mar

Ingredientes:

- ½ Kg de polvo
- ½ kg de lula em anel
- ½ kg de mexilhões (somente a carne)
- ½ kg de mexilhão meia concha
- ½ kg de vôngole
- 1 ½ kg de camarão médio (31/35)
- ½ kg de cenoura
- ½ kg de cebola
- 9) 2 alho-poró
- 1 brócolis americano
- 1 pimentão vermelho
- 1 pimentão amarelo
- ½ kg de arroz parboilizado
- 1 embalagem de açafrão
- 1 amarrado de alecrim fresco
- 1 vidro de pimenta do reino em grão (com moedor embutido)



Modo de Preparo:

Colocar um filete de azeite na paellera, deixar aquecer e colocar o polvo. Temperar com sal e pimenta do reino à gosto. Refogar por uns 5 minutos;

Acrescentar os anéis de lula e temperar com sal e pimenta do reino. Refogar por uns 5 minutos;

Acrescentar a cebola, a cenoura e o alho poró, cortados bem fininhos para que desapareçam durante o preparo e refogar por uns 5 minutos;

Acrescentar os mexilhões e metade dos camarões, limpos e sem vísceras. Temperar com sal e pimenta do reino à gosto;

Acrescentar o açafrão e água quente até cobrir e passar aproximadamente uns 2 cm dos ingredientes. Misturar com cuidado para dissolver todo o açafrão e depois acrescentar o brócolis e o arroz. Distribuir delicadamente os ingredientes na paellera de modo que fiquem igualmente distribuídos;

Arrumar a outra metade dos camarões, com casca e sem cabeça, para decorar o prato.

Provar o sal e corrigir, se for o caso;

Adicionar cuidadosamente os mexilhões $\frac{1}{2}$ concha, adicionar os vôngole e finalmente distribuir os pimentões vermelho e amarelo, picados em pequenos pedaços.

Ir colocando água quente aos poucos até o arroz crescer e ficar macio. Colocar um filete de azeite na paellera, deixar aquecer e colocar o polvo. Temperar com sal e pimenta do reino à gosto. Refogar por uns 5 minutos;

Acrescentar os anéis de lula e temperar com sal e pimenta do reino. Refogar por uns 5 minutos;

Acrescentar a cebola, a cenoura e o alho poró, cortados bem fininhos para que desapareçam durante o preparo, e refogar por uns 5 minutos;

Acrescentar os mexilhões e metade dos camarões, limpos e sem vísceras. Temperar com sal e pimenta do reino à gosto;

Acrescentar o açafrão e água quente até cobrir e passar aproximadamente uns 2 cm dos ingredientes. Misturar com cuidado para dissolver todo o açafrão e depois acrescentar o brócolis e o arroz. Distribuir delicadamente os ingredientes na paellera de modo que fiquem igualmente distribuídos;

Arrumar a outra metade dos camarões, com casca e sem cabeça, para decorar o prato.

Provar o sal e corrigir, se for o caso;

Adicionar cuidadosamente os mexilhões $\frac{1}{2}$ concha, adicionar os vôngole e finalmente distribuir os pimentões vermelho e amarelo, picados em pequenos pedaços.

Ir colocando água quente aos poucos até o arroz crescer e ficar macio.





delícias

Roteiro de

Para algumas pessoas o paladar fica à espera da sobremesa, que podem ser considerada por muitos a estrela de uma refeição. A escolha correta dos produtos e o preparo adequado tornam a experiência completa. Além de saborosas, elas podem colorir, decorar a mesa e refrescar. As refeições em família merecem uma sobremesa especial, não é mesmo? Pensando nisso, separamos 5 receitas para adoçar o seu menu! Escolha a sua preferida e aproveite.



Um super bolo recheado com duas mousses! Com massa fofinha, mousse de chocolate amargo, mousse de chocolate ao leite e biscoitos champanhe o bolo ganha decoração especial.

Bolo de

Mousse de Chocolate

Ingredientes do Bolo de chocolate

1 mistura pronta de CHOCOMOUSSE da Fleischmann
1 xícara de leite *gelado*
3 ovos
3 colheres de sopa de manteiga *sem sal*

Ingredientes: Mousses

225 ml de leite
180 (60 + 120) gramas de açúcar
120 gramas de gemas
170 gramas de chocolate amargo
210 gramas de chocolate ao leite
400 gramas de creme de leite fresco

Ingredientes: Montagem

Licor de Cassis (opcional)
1 caixa de biscoito Champanhe
Chocolate amargo derretido
400 gramas de creme de leite fresco
1/4 xícara de açúcar
Raspas de chocolate para decorar

Montagem:

Coloque uma folha de acetato em volta de uma forma de fundo falso com 21 cm de diâmetro.

Corte a massa do bolo em 2 círculos de 21cm de diâmetro (use o fundo falso da forma como molde).

Coloque a primeira camada de bolo no fundo da forma e molhe com o licor de cassis (opcional).

Despeje a mousse de chocolate amargo sobre o bolo e gire a forma, dando leves batidinhas, para que a mousse fique bem reta.

Leve para o congelador por 10 minutos para firmar.

Acrescente a segunda camada de bolo e molhe com o licor de cassis novamente.

Despeje a mousse de chocolate ao leite sobre o bolo e gire a forma, dando leves batidinhas, para que a mousse fique bem reta.

Leve o bolo para a geladeira por, pelo menos, 4 horas até firmar completamente.

Depois que o bolo firmar, molhe metade dos biscoitos champanhe no chocolate amargo derretido, coloque todos em uma forma e leve para a geladeira só para endurecer (5 a 10 minutos). Desenforme o bolo, retire a folha de acetato e já coloque no prato em que irá servir. Decore toda a lateral do bolo com os biscoitos banhados no chocolate.

Bata o creme de leite fresco com o açúcar até atingir ponto de chantilly e despeje em cima da charlotte.

Arrume o chantilly formando pequenas ondas e finalize com raspas de chocolate!

Modo de preparo: Bolo de Chocolate

Preaqueça o forno a 180°C.

Em uma tigela, coloque a mistura para bolo chocomousse, acrescente o leite, os ovos e a manteiga.

Com uma batedeira, misture até obter uma massa homogênea.

Jogue a massa em cima de uma forma de 40 x 25 cm com papel manteiga e espalhe bem.

Coloque a forma no forno a 180°C por aproximadamente 20 minutos.

Tire do forno e deixe a massa esfriar por completo.

Modo de preparo: Mousses

Pique o chocolate amargo e ao leite e coloque-os em recipientes separados. Dentro de uma panela, coloque o leite com 60 gramas de açúcar para esquentar. Mexa um pouco e deixe ferver.

Enquanto isso, em uma tigela, coloque as gemas e o restante do açúcar (120 gramas). Misture com um fouet.

Quando o leite ferver, despeje dentro da tigela com as gemas e misture muito bem.

Volte toda a mistura para a panela até chegar em ponto napê - quando o creme atingir 82°C ou até que você consiga traçar, com o dedo, um "corredor" de creme nas costas da colher. Coloque metade do creme na tigela com chocolate amargo e a outra parte no recipiente com chocolate ao leite. Deixe por 3 minutos até que o chocolate amoleça e, depois, mexa muito bem até obter misturas homogêneas.

Em outra tigela, bata o creme de leite fresco até atingir ponto de creme fouettée (quase ponto de chantilly). Coloque metade do creme na mistura com chocolate amargo e misture com delicadeza até tudo se misturar completamente.

Coloque a outra metade do creme da mistura com chocolate ao leite e misture com delicadeza até tudo se misturar completamente.





Crepe

recheado com doce de leite

Ingredientes:

- 1 copo americano de leite
- 1 copo americano de farinha de trigo (menos 1 dedo)
- 1 ovo
- 1 pitada de sal
- 1 col. de chá de fermento em pó
- Manteiga pra untar a frigideira
- Doce de leite a gosto



Modo de Preparo:

Bata todos os ingredientes no liquidificador;
Com a ajuda de um pincel, unte uma frigideira grande e coloque no fogo baixo;
Com a ajuda de uma concha coloque uma medida de massa no centro da frigideira e vá espalhando ao movimentar ela circularmente;
Doure dos dois lados e capriche no recheio com doce de leite.



Sugestão do Chef:

Você pode acrescentar a fruta da estação e sorvete a gosto



Trouxinha Folhada

com Banana e Chocolate

Ingrediente:

- 1 pacote de Massa Folhada Laminada Arosa 300g
- 1 ovo inteiro batido para pincelar
- Açúcar de confeitado e chocolate em pó para polvilhar

Recheio:

- 3 bananas picadas;
- 3 colheres (sopa) de açúcar
- Canela em pó a gosto;
- 100 g de chocolate meio amargo picado

Modo de preparo:

Levar ao fogo brando as bananas e o açúcar

Cozinhar até ganhar consistência de doce de banana, e deixar esfriar;
Descongelar a massa conforme instruções da embalagem;
Cortar quadrados de 8 cm da massa, dispor 1 colher (chá) do recheio no centro e pedaços de chocolate;
Umedecer as pontas do quadrado com água e unir formando a trouxinha;
Pincelar com 1 ovo batido
Assar por 30 minutos em forno preaquecido a 180 °C ou até dourar levemente;
Polvilhar o açúcar de confeitado e o chocolate em pó. Servir.



Essa trouxinha com banana e chocolate além de linda é deliciosa.



Tabua de doces

Não consegue decidir o que fazer para a sobremesa? Que tal servir um pouco de tudo? Frutas fatiadas, chocolate em cubo, biscoitos... Para opções mais saudáveis, coloque algumas bolachas de aveia e fatias de pão de abobrinha sem glúten. Uma taboa de sobremesas é a maneira perfeita de entreter ou passar tempo com a família e amigos. Para dois, cinco, dez ... não importa o tamanho, é difícil dar errado. Tudo o que você precisa são de 5 minutos e muitos dos seus chocolates favoritos!!

Bolinho
St. Michel
Tipo
Madeleine



Le Gâteau de Chocolate
St. Michel

Dicas

- Comece com os maiores chocolates
- Tigelas/recipientes são fantásticos para separar partes do seu prato (e para guardar pequenos chocolates!)
- Preencha os pequenos espaços com pequenos pedaços de chocolate
- Use uma variedade de chocolates em cores diferentes
- Frutas adicionam um toque colorido e fresco

Salgadinho
Saltlets
Lorenz



Doce de Leite
San Ignacio



Damasco Jumbo
Turco



HUUMM!! PÁSCOA

AROSA

Nesta Páscoa a Arosa quer ver o seu talento culinário brilhar.

Por isso, preparou receitas inéditas, para você aproveitar com a família toda o melhor dessa data: a alegria e os sabores Arosa.



Tarte Tatin com Cenoura



Escondidinho Folhado de Bacalhau



Bombom de Fillo



Canapé Milfolhas de Carpaccio



Ovo da Páscoa Folhado



Pão de Pesto



Torta de Chocolate e Morango



Torta Integral de Atum

Nas lojas **Armazém do Grão**, você encontra os produtos Arosa para preparar todas essas delícias.



Acesse:

AROSA.COM.BR/PASCOA

e confira suas receitas preferidas no canal Arosa Oficial ou, se preferir, pelo App Arosa.

Biscolata

CHOCO CHIPS





Noite de Fondue

charme à mesa

Um clássico suíço que foi adotado pela culinária brasileira, principalmente nas noites românticas de frio. Em uma de suas versões, também é encontrado como sobremesa onde o queijo é substituído pelo chocolate.

“Para um jantar especial, descontraído e prático”
Saboroso, aconchegante e permite variações.

Fondue de Carne

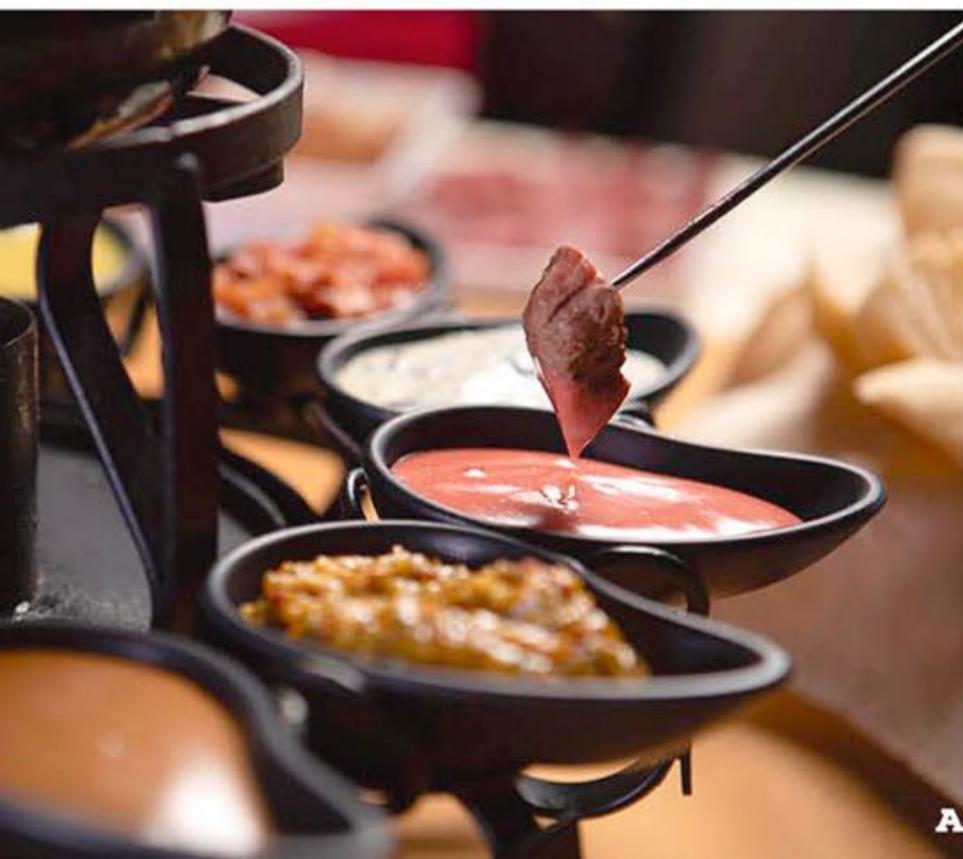
ao vinho (sem gordura)

Ingredientes:

Filé mignon em cubos (aproximadamente 300 g por pessoa)
1 garrafa de vinho tinto seco
2 dentes de alho
1 cebola
2 tabletes de caldo de carne
Sal
1 fio de azeite

Modo de preparo:

Tempere a carne somente com sal e reserve.
Em uma panela refogue a cebola e o alho no fio de azeite. Quando dourar adicione o vinho e os tabletes de caldo de carne.
Assim que ferver transfira o conteúdo para o rechaud e mantenha o vinho sempre quente.
Espete os cubinhos de carne e deixe-os cozinhar.
Para acompanhar o fondue pode servir molhos e pão italiano.



Fondue de Camarão

O fondue de camarão e queijo é uma delícia para compartilhar com a família ou amigos em ocasiões especiais, pois proporciona uma refeição descontraída e, regra geral, agrada a todos. No Armazém em revista ensinamos a você a receita de fondue de camarão delicioso para que faça o maior sucesso nesse almoço ou jantar! Reúna os ingredientes, siga o passo a passo e prepare-se para babar!



Ingredientes:

2kg de camarão limpo
400 gramas de gruyère
200 gramas de queijo emmental
400 mililitros de creme de leite
300 mililitros de vinho branco
Pimenta do reino
Noz moscada



Modo de preparo:

1. Em uma panela, ferva aproximadamente 1 litro de água e escale os camarões ainda congelados (cerca de 5 minutos). Escorra e reserve.
2. Retire a casca do queijo e rale no ralo grosso. Em seguida, coloque o queijo em uma panela de fundo grosso e leve ao fogo baixo junto com o creme de leite e o vinho branco. Vá misturando com uma colher de madeira até que o creme fique bem homogêneo (ele deve ficar levemente líquido).
3. Tempere a gosto com pimenta do reino e noz moscada e desligue quando estiver homogêneo. Misture bem e passe o creme de queijo para uma panela própria de fondue, posicionada sobre o réchaud aceso. Adicione algumas gotas de limão se o fondue estiver enjoativo.

Dicas:

Esfregue um dente de alho sobre fatias de pão e corte-as em cubos grandes. Sirva a fondue de queijo com os pedaços de pães e os camarões fritos. Experimente incluir brócolis cozido aos ingredientes servidos, para complementar.

“especial, descontraído e prático”





Fondue de Chocolate

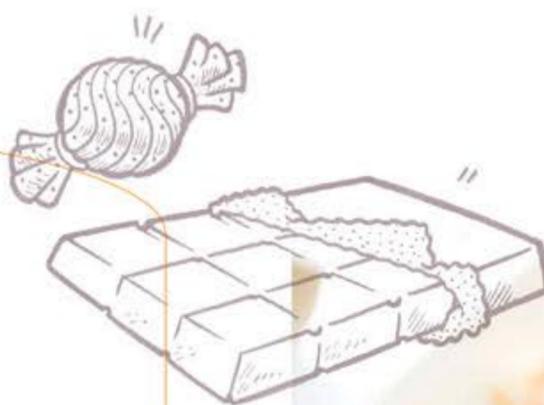
Ingredientes:

- 100 g de chocolate meio amargo picado ou ralado
- 100 g de chocolate ao leite picado ou ralado
- 1 copo americano de creme de leite
- 4 colheres de sopa de conhaque ou cachaça
- 1 caixa de morango
- 1 rodela de abacaxi picada
- 3 bananas picadas
- 2 maçãs picadas
- 1 laranja picada
- 1 pão francês picado

Modo de preparo:

Aqueça um panela de fundo grosso. Coloque o creme de leite e adicione os dois tipos de chocolate aos poucos mexendo sem parar. Quando estiver derretido desligue o fogo e acrescente o conhaque ou a cachaça.

Passe o creme para uma vasilha de cerâmica ou inox. Quem não tiver o aparelho de fondue pode aquecer uma água, colocar num pirex refratário e colocar a vasilha com o creme de chocolate dentro dela, para manter a temperatura do creme. Os garfinhos do aparelho podem ser substituídos por espetinho para churrasco. Sirva acompanhado das frutas.

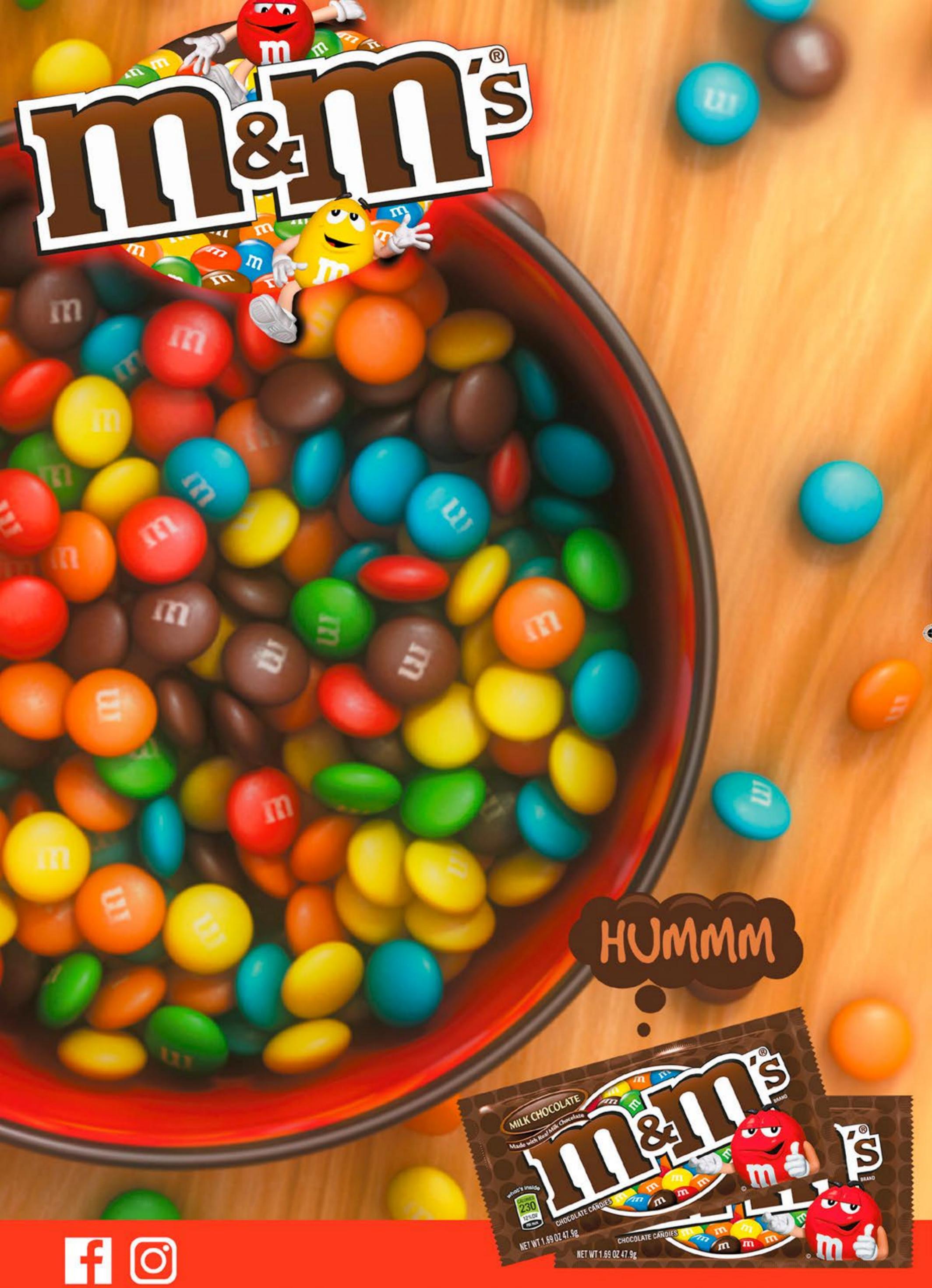


Sugestão do Chef:

Além das frutas o Marshmallow é uma boa opção para incrementar o seu fondue.



m&m's®



HUMMM





Drinks com cerveja

Por Ana Carolina Noel - gestora de projetos e sommelier de cervejas

Para os amantes de cerveja, nada melhor do que curtir o verão com drinks ousados e refrescantes preparados com diversos estilos de cerveja artesanal.



Cervejas escuras

Cervejas escuras tendem a ser mais encorpadas, possuem maior torrefação do malte, amargor equilibrado, aromas marcantes que nos remetem a toffee, café e até mesmo chocolate.



Black Velvet

*Drink para amantes de cerveja escura.
Drink mais forte e encorpado.*

2 doses de cerveja escura. Sugestão de estilo:
Porter, bock ou stout.
1 dose de espumante gelo
Misture todos os ingredientes e saboreie

Cervejas IPA's

Cervejas mais lupuladas, contem maior quantidade de lúpulo na sua composição, acen- tuando o amargor, sabores e aromas intensos de lúpulo e teor alcoólico um pouco mais elevado.



Mojito cervejeiro

Drink super refrescante

Suco de 1 limão
1 dose de rum branco
2 doses de cerveja IPA
2 colheres de sopa de açúcar
1 dose de água com gás
Hortelã a gosto
Gelo

Misture todos os ingredientes e saboreie

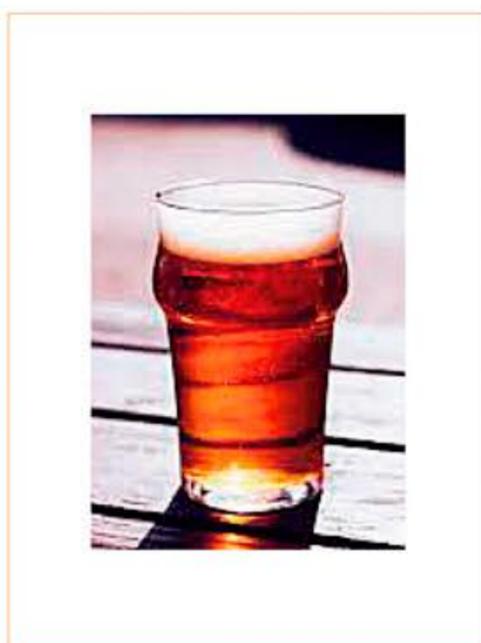


Rose Beer

Drink super aromático e para quem gosta de bebidas adoçada

2 doses de cerveja Weiss
1 dose de vinho rosé
Purê de morango
(morango amassado com açúcar)
Gelo

Misture todos os ingredientes e saboreie



Cerveja Weiss

Cervejas turvas pois não são filtradas, possuem malte de trigo em sua composição. Cervejas claras, mais carbonatadas, mais frutadas. Aromas que nos remetem a especiarias, cravo e banana. Possuem um leve dulçor.



Cerveja pilsen

A cerveja pilsen é a mais tradicional além de ser uma cerveja coringa para harmonizações, possui excelente drinkability, cerveja que equilibra muito bem o malte e o lúpulo. Tem um leve adocicado do malte e um amargor médio.

Bloody Mary

Drink ousado para apimentar as noites de verão.

Para quem curte especiarias.

2 doses de cerveja Pilsen
1 dose de vodka
1 dose de suco de tomate
Suco de 1 limão

Molho de pimenta a gosto
Molho inglês a gosto
Sal a gosto
Pimenta do reino a gosto
Gelo

Misture tudo e saboreie



Beer Caipinha

Tradicional caipirinha com um toque mais do que especial.

Ingredientes:

2 doses de cerveja Pilsen
1 dose de cachaça
ou vodka

Suco de 1 limão
2 colheres de açúcar
Gelo

Misture todos os
ingredientes e saboreie





Vinhos verdes,

ora pois!

Bebida única no mundo, o vinho verde é um dos mais consumidos e procurados nos quatro cantos do planeta.

Ainda que pareça literal, o nome “vinho verde” não se refere exatamente a um vinho de coloração verde. Esse estilo de vinho apresenta variações, podendo ser branco, rose, tinto e até mesmo espumante.

A nomenclatura está ligada ao local onde o vinho é produzido e não à cor. Afinal, ele é feito às margens do Rio Minho, no noroeste de Portugal, uma região demarcada exclusivamente para essa finalidade.

Ou seja, nenhum outro lugar do mundo é capaz de produzir vinhos verdes, tamanha a importância e a especificidade geográfica do local.

Esse vinho é tão importante para a cultura portuguesa que, no ano de 1908, foi estabelecida uma área conhecida como a Região Demarcada dos Vinhos Verdes. Ela se estende por todo o lado noroeste português e é compreendida entre as margens do Rio Minho, ao norte, na divisa com terras espanholas, até o Rio Douro, ao sul do país.

Costumam ser sinônimo de verão. Não há como negar que os rótulos dessa clássica denominação de origem portuguesa prontamente remetem ao frescor. Mas, além disso, também à saborosa acidez que, como é notório, é capaz de limpar o paladar e abrir ótimas oportunidades de harmonização.

Na maioria das vezes, pensamos nos Vinhos Verdes como vinhos de consumo franco, para beber sem pensar, para refrescar e, muitas vezes, esquecemo-nos de que essas suas características intrínsecas de acidez também os tornam ecléticos à mesa.



Frutos do mar e peixes

Vinho verde e frutos do mar parecem que nasceram um para o outro. As características dos três tipos de vinho combinam muito bem com a delicadeza de pratos feitos com camarão, polvo, mariscos e peixes como o salmão e o atum. Não importa se você vai investir em massas, tortas, risotos ou pratos em que esses ingredientes são a estrela principal: o vinho verde é uma excelente companhia para todos eles.



IDEAL COM...



Feijoada
de Lula
ver pág. 16



IDEAL COM...



Gravitax
de Salmão
ver pág. 11



Já nas gôndolas

NOVIDADES
ARMAZÉM

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 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.



Pipoca



Oh my Pop é uma novidade importada da Malásia, uma opção rápida de snack gourmet. A pipoca é estourada com ar aquecido, temos em vários sabores e não possui glúten.

Massas

A marca Di Martino está localizada na região italiana de Campania em Nápoles e faz massas artesanais desde o ano de 1912, sendo tradicional neste mercado. Dentre as opções para se aproveitar este macarrão de qualidade e tradicional da Itália em terras brasileiras estão o Penne, Torriglioni, Spaguetini, Orechiette e Linguine.



Vinhos

Adega de Cantanhede, com a sua marca Marquês de Marialva, representa ao mais alto nível a inquestionável qualidade dos vinhos e espumantes DOC Bairrada e IGP Beira Atlântico, sendo o único produtor da Bairrada com vinhos super premiados.



MARQUÊS DE
MARIALVA

Páscoa

Você sabe que presentes falam muito sobre você e seus sentimentos? Os coelhos premium chocolate da Heidi foram delicadamente pintados à mão e embalados em uma especial caixa de presente para esta Páscoa.





@kemp1976



Talento de sobra

Leandro – mais conhecido como Kemp, tem 42 anos e entrou para o time do Armazém do Grão como ilustrador esse ano, talentoso e muito criativo, Kemp faz nossos cartazes para lojas e corporativo, além de ilustrações para revista e redes sociais. Na cidade já é reconhecido por suas charges, desenhos magníficos e paixão pela arte. “Arte pra mim é como o ar que respiro, literalmente. Desde criança sempre gostei de desenhar e criar coisas. Com 18 anos comecei a desenhar profissionalmente em um jornal da cidade e lá trabalhei por 20 anos”, conta Leandro.

Mas o que nem todo mundo sabe é que ele também tem outra paixão, os dioramas, que são um modo de apresentação artística tridimensional, de maneira muito realista, de cenas da vida real para exposição com finalidades de instrução ou entretenimento. Ele começou a fazê-los há 3 anos sem pretensão, apenas para interagir com miniaturas de bonecos e carrinhos estilo Hot Wheels. “Não faço dioramas visando ganhar dinheiro, é um hobby mesmo, para me desligar um pouco da realidade” conta nosso ilustrador. Com o tempo foi se especializando, buscando influências e improvisando materiais, já que no Brasil acha-se pouco material especializado no assunto. Devido à escassez de lojas especializadas, ele recorre a materiais recicláveis, como caixas de papelão ou sapato e isopor. “É muito legal ver um prédio abandonado ou uma fazenda em fotos e poder transformar isso numa miniatura... Até como decoração para colocar em uma estante.”, relata Kemp.

Os cartazes personalizados fazem sucesso nas lojas.



Eventos Armazém do Grão

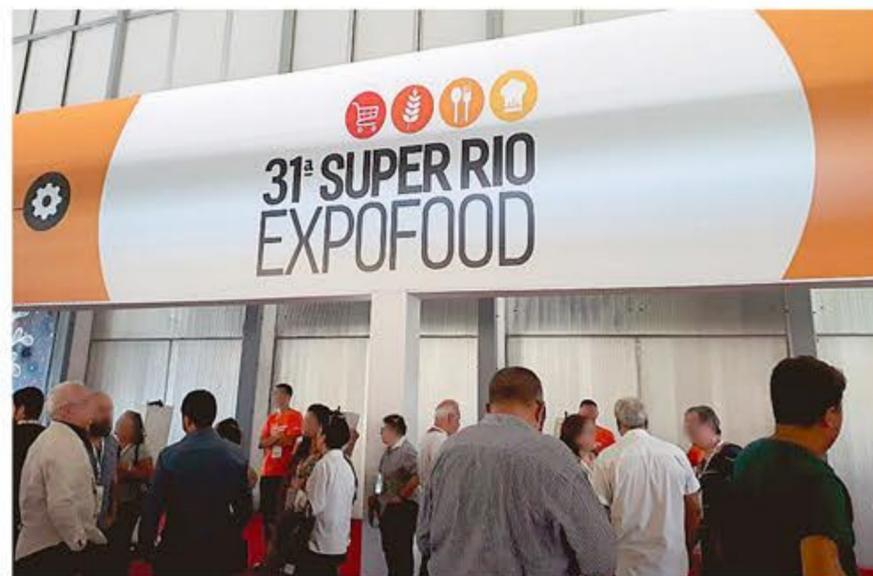
não é apenas uma rede de supermercados, por aqui acontecem workshops, degustações, treinamentos e muito mais...

Muitas comemorações



Início de ano foi cheio de comemorações na companhia, tivemos o aniversário de três filiais entre Fevereiro e Março: Cordeiros, Itaipava e Capela. E para comemorar estas datas o clima ficou por conta da degustação de produtos, bolo em comemoração do Aniversário, além de grandes ofertas. Nossos colaboradores também ganharam um café especial, em parceria com fornecedores e ganharam muitos presentes.

E como festa no Armazém do Grão é sempre sinônimo de qualidade e surpresas, estamos preparando outras novidades para o próximo ano, que serão divulgadas em breve.



Super Rio Expo Food

No mês de março nossa equipe marcou presença na Super Rio Expo Food, um evento dedicado ao varejo do setor alimentício. O evento é promovido pela Associação de Supermercados do Estado do Rio de Janeiro e reúne profissionais, executivos e fornecedores para supermercados, hotéis, restaurantes, bares, padarias, confeitarias e lojas de conveniência para trocar contatos, experiências e conhecer as últimas novidades na indústria de alimentos, bebidas e equipamentos do Brasil. Com o intuito de elevar a performance e níveis de conhecimento dos visitantes e expositores, a feira aborda tendências que são debatidas em painéis apresentados por quem se destaca em sua área. E depois de três dias de feira trouxemos muitas novidades que já já estarão nas gôndolas.



Nossos colaboradores marcaram presença na feira



SNACKS



INTEGRAIS



ORGÂNICOS



KIDS



PRODUTOS NATURAIS E ORGÂNICOS



mãe terra

**PRODUTOS
NATURAIS E
ORGÂNICOS**



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+**

você ganha descontos exclusivos na hora da compra? Além disso você participa de várias promoções por nossas redes sociais e ainda ganha descontos especiais na rede de 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+

Já em nossas redes sociais, nossos clientes ficam sabendo de todas as novidades, promoções e até participam de sorteios para ganhar brindes e produtos exclusivos. Participe de nossos canais de comunicação e fique por dentro de tudo o que acontece por aqui!

Feel Good



#FEELTHEMOMENT





Produtos
Exclusivos
Armazém do Grão

IMPORTAÇÕES ARMAZÉM

*Vinho Verde de Portugal e
Bacalhau da Noruega,*

OS MELHORES PRODUTOS

para você

Armazém
do Grão

