

OS GAÚCHOS VÃO ALÉM DO churrasco

Dentro da Semana Farroupilha, o GAZtronomia traz uma referência à cultura gastronômica do Rio Grande do Sul. Trata desde a escolha da carne ideal, passando também pela opção dos vegetarianos e chegando no requinte com simplicidade do risoto. Ainda deu espaço para um destaque ao Dia do Sorvete (23 de setembro) e à rainha Elizabeth II e sua opção de cardápio.

Páginas 4 e 5



MAIS DO QUE DOCE, UM alimento



Reprodução/Instagram

23 de setembro é reservado para destacar uma das predileções brasileiras: o sorvete. E, ainda sob a força do culto às tradições gaúchas, evidenciadas na Semana Farroupilha, cabe o destaque de que sorvetes e sorbets costumam ter grande demanda para acompanhar churrascos e demais tipos de refeições, para serem consumidos como sobremesa ou como lanches. Há também, reforça o casal proprietário da Cremolatto, Gilnei e Leticia Turra, quem opte pelos picolés para usar em bebidas ou sobremesas.

O tempo passa, mas os clássicos napolitano e flocos continuam tendo bastante saída. Claro que têm a concorrência, e forte, de alguns que são mais elaborados, como o leitinho trufado, café e malt'ovo. Esses são os maiores sucessos da linha gelada no momento.

Outra movimentação percebida nesse setor é o entendimento de que vai além de

um doce. "Sorvetes são feitos para além de nos alimentar, aquecer nosso coração com sua doçura! Os sorvetes são ótimas fontes de vitaminas, minerais, proteínas e gorduras, sendo um alimento quase completo", enfatiza Leticia.

Mas e no inverno? Em dias mais frios é possível saborear o sorvete por mais tempo, porque, com as temperaturas mais baixas, derreterá mais lentamente. E uma vantagem foi conseguida por quem costuma adquirir os produtos da Cremolatto. Com o aumento dos preços da matéria-prima, a tendência era uma elevação muito grande de preços, o que não chegou a acontecer. "Conseguimos deixar o preço acessível, mandando a qualidade que sempre ofertamos aos nossos clientes", frisa.

A empresa lançará, em breve, a linha econômica, mantendo o fornecimento de uma experiência deliciosa ao consumidor, sem que isso pese no orçamento das famílias.

UMA INFINIDADE DE SABORES NO POTE E NO PALITO

Houve época em que as opções, ao comprar um picolé ou sorvete, eram poucas. Morango, chocolate, nata e outros poucos figuravam nos cardápios, tanto dos antigos vendedores de rua quanto das sorveterias. Nesse mesmo período, a diferença de sabor entre as variações de frutas e os cremosos (que levam leite) era absurda. Os de fruta eram pouco mais do que gelo saborizado.

Mas isso é coisa do passado. "Os produtos congelados, não só sorvetes e picolés, vêm tomando cada vez mais espaço na mesa das pessoas por sua praticidade e qualidade", destaca o proprietário da Eskimó Sorvetes, Márcio Souza. Ele acrescenta que podem ser encontradas muitas opções em sobremesas, polpa de frutas e legumes, além de uma quantidade imensa de pratos.

Exemplo é a variedade com a qual a Eskimó trabalha. Atualmente, algo em torno de cem tipos de produtos, sabores e embalagens podem

ser encontrados no estabelecimento. "Temos produtos dos mais variados sabores e tamanhos, visando agradar ao paladar de todos os clientes", enfatiza.

E o resultado tem dado certo. No caso dos picolés de frutas, houve investimento, inclusive em equipamentos, para aumentar a qualidade. "A qualidade é uma busca incansável da Eskimó", reforça. A maior demanda, porém, é bem dividida. O pote de sorvete com dois litros é mais procurado por ser uma sobremesa prática, que se torna agradável tanto no calor quanto nas temperaturas mais baixas.

Além disso, tem o fator custo. "A Eskimó Sorvetes entra no mercado com o intuito de levar o preço da fábrica direto ao consumidor. É uma luta diária visando manter os volumes de venda e, assim, o preço mais competitivo", explica Souza. Dessa forma, o público consegue diversificar o uso do sorvete, por exemplo, combinando com frutas, bolos, biscoitos, drinques, além do uso como subproduto de várias receitas.

Alencar da Rosa



PICCOLA

PIZZERIA · DELIVERY

[/piccolascscs](#)
[@piccolascscs](#)



Av. Prof. Orlando Oscar Baumhardt, 190, sala 2

51 99922-1060 3711-1060

www.piccolapizzeria.com.br

Horário: terça a quinta e domingo das 18h30 às 22h30
Sexta e sábado das 18h30 às 23h

Bistrô 19
Café e Restaurante

Buffet por kg de segunda a sábado ao meio-dia
✓ Saladas orgânicas

ANEXO AO SODER HOTEL
ABERTO AO PÚBLICO

Marechal Floriano, 1019, SCS 51 99669-4314 @bistro19scs

EM BUSCA DA carne ideal

O churrasco é considerado um dos símbolos do Rio Grande do Sul. Tanto que até ganhou uma data para ser lembrado (24 de abril). A tradição vem de longe, sendo um dos pratos mais antigos. Assim como passou o tempo, adaptações foram realizadas na hora de assar a carne. O fogo feito com lenha, em buracos no chão, deu lugar a churrasqueiras em alvenaria e até elétricas; os espetos de pau passaram a ser de metal e, em variação "importada" de outros estados, cogita-se o uso da grelha como substituta.

Nos moldes antigos ou nos atuais, temperada apenas com o sal grosso ou com outras iguarias, o fato é que a carne continua no topo dos menus escolhidos para a comemoração da Semana Farroupilha. Onde tem um galpão rodeado de peões e prendas, há uma churrasqueira pronta para dar início aos trabalhos. Na companhia, um chimarrão ou a caipira com limão.

Feitas as atualizações nas formas, também houve incremento no conteúdo. José Arlindo Rosado, da Casa de Carnes Zé Rosado, tem 28 anos de experiência e apresenta as novidades. A costela continua sendo o carro-chefe na preferência dos gaúchos, mas até ela teve variações. Pode vir nas versões costelão e temperada, desde que feita a encomenda. "Um casamento da costela

com o entrecot fez surgir o prime rib", cita. Outro corte que era indicado para a panela, a paleta, agora aparece desossada com o nome "coração da paleta", também podendo ir ao espeto e dar um succulento churrasco. "O segredo está na forma como é cortada e assada. Deve ser selada e ficar ao ponto, daí, parece picanha", diz.

O tempo de trabalho faz com que Zé Rosado saiba do que está falando. Tanto é que, em seu estabelecimento, ele pouco utiliza a serra. A maior parte dos cortes é feita com o emprego de facas especiais. "Assim, é possível manter a umidade da carne e fazer o corte acertado das fibras", ressalta. Dessa forma, com o corte ideal, a ponta de peito, que costuma sofrer certo preconceito, pode ter boa saída e utilização.

Mas como saber se a carne está boa, quando você olha o balcão do açougue? "Ela tem que estar bem vermelhinha. Não pode estar escura", alerta. Uma opção para quem não conhece é a, tão tradicional como o churrasco, amizade com o açougueiro. É uma forma de ele saber o gosto do cliente e garantir a melhor peça. No caso de Zé Rosado, por exemplo, a compra pode ser feita até a distância, usando WhatsApp ou as redes sociais. Ele manda fotografia da carne e entrega.

Enquanto escolhe a carne, já pode chamar os amigos e preparar o fogo para comemorar a Semana Farroupilha.

Foto: Divulgação/CS



VOCÊ CONHECE NOSSA PRAÇA DE ALIMENTAÇÃO?

Hoje possuímos 11 estabelecimentos, sendo um dos ambientes mais procurados diariamente, por sua variedade e também por conta dos horários de funcionamento. São dois restaurantes com Buffet de pratos quentes, saladas, sobremesas, grelhados e churrasco, sorveteria, cafeteria, pastelaria, pizzaria, casa de massas, hamburgueria, choperia. Uma verdadeira diversidade em alimentação para todos os gostos, desde um lanche a um prato bem servido. E para os amantes de comida oriental, ainda temos um restaurante de comida japonesa e um de comida chinesa.



Estamos abertos de segunda a sábado, das 10h às 22h30 e Domingos das 11h às 23h

Estacionamento gratuito

Siga @shoppingsantacruz e fique por dentro de todas as novidades e programações

UM PRATO SEM FLOREIO E SEM esvaziar a guaiaca

Não é segredo que os moradores do Rio Grande do Sul falam português, assim como o restante dos brasileiros, mas têm peculiaridades no uso de termos que passam a ideia de um outro idioma. A começar pelo título desta matéria, que diz ser o risoto um prato que não necessita de muita destreza, tem certa facilidade em seu preparo, além de ser acessível e não demandar grande custo.

Apesar da simplicidade e de um valor acessível, pode ganhar tons especiais, assim como os ingredientes, que são os mais variados, de acordo com o propósito e a receita escolhida. É uma boa opção para aproveitar na Semana Farroupilha, por ter os traços da culinária gaúcha, mas também pode ser usado em momentos mais íntimos, como forma de ganhar o amor pela barriga, porque, como diria o gaúcho abagualado, é de lamber os beiços.

A chef Cátia Leal, do Curso de Gastronomia da Escola do Senac Santa Cruz do Sul, foi desafiada neste mês a fazer uma receita que tivesse as características do Rio Grande do Sul, em homenagem aos festejos farroupilhas.

Desafio dado é desafio aceito. Claro que não poderia ficar apenas limitada no previsível, no que todos podem pensar, quando o assunto é culinária gaúcha: o churrasco e o arroz de carreteiro, por exemplo. Ambos são excelentes, mas estão no senso comum, fazem a alegria da gauchada nos galpões espalhados por praças e parques durante setembro.

Era preciso inovar. Ir além do óbvio. E Cátia foi. Buscou na característica da origem dos colonizadores, sobretudo os italianos, com o acréscimo de ingredientes que lembram a cozinha das avós, como a moranga cabotiá. Fica cremoso, bem temperado, com sabor diferenciado e abre o apetite também pelo olhar, porque tem cores tentadoras, além de um aroma que preenche todos os espaços da cozinha.



Foto: Alencar da Rosa

RECEITA

Ingredientes

- ▶ 350 gramas de arroz linha gaúcha
- ▶ 250 gramas de costela bovina desfiada
- ▶ 250 gramas de purê de moranga cabotiá
- ▶ 75 gramas de cebola picada
- ▶ 2 dentes de alho
- ▶ 1 litro de caldo
- ▶ Sal a gosto
- ▶ 50 gramas de manteiga
- ▶ 50 gramas de parmesão ralado
- ▶ Salsinha para decorar
- ▶ 75 mililitros de vinho branco seco de boa qualidade

Modo de preparo

Em uma panela, com a manteiga, saltar a cebola e o alho. Adicione o arroz linha gaúcha e mexa por 30 segundos para que não grude na panela. Em seguida, adicione o vinho e continue mexendo em fogo baixo até que ele seque. A partir deste momento, vá adicionando o caldo (resultado do cozimento da costela) aos poucos até o arroz ficar al dente, o que leva em torno de 18 minutos. Acrescente o purê de moranga ao arroz, sempre em fogo baixo, até encordoar completamente. Adicione a costela e depois o parmesão. Desligue o fogo e finalize com a manteiga. Sirva imediatamente.

QUALIDADE E PROCEDÊNCIA EM CARNES PARA VOCÊ!

AGULHA BOVINA
C/OSSO



RS23,98^{Kg}

GRANITO BOVINO
C/OSSO



RS23,98^{Kg}

PALETA BOVINA
C/OSSO



RS23,98^{Kg}

COSTELA DE 1º
NOVILHO JOVEM



RS36,98^{Kg}

CHULETA BOVINA
C/OSSO



RS35,98^{Kg}

CHULETA ATRAVESSADA
C/OSSO



RS38,98^{Kg}

PRIME RIB
C/OSSO



RS38,98^{Kg}

QUALIDADE
EXCLUSIVA

3K
Frigorífico 3K
Excelência em Sabor

**NO FERIADO
DIA 20-09
ESTAREMOS
ABERTOS
DAS 8 ÀS
12 HORAS**



Zé Rosado

Casa de Carnes

(51) 98492.3671

Rua Alice Simões Pires, 360 - Santa Vitória - SCs



Provamos!

Além de levar a informação aos leitores, um dos excelentes momentos que vivemos ao produzir essas matérias é a chegada da hora de provar; não só sentir o gosto; comer mesmo, afinal, o alimento está caro e não é justo com a humanidade que seja desperdiçado. E se isso é feito no final da manhã, quando o relógio biológico já está apontando a aproximação com o meio-dia e a consequente vontade de comer, então, fica ainda melhor.

O risoto de costela e moranga é um prato que se come utilizando todos os sentidos. Começa pela audição, com a suave forma em que o arbório vai se envolvendo à manteiga e, depois, recebendo aos poucos o caldo da carne. Depois vem o olfato, porque a somatória de ingredientes faz com que diferentes perfumes sejam percebidos. E não é só jeito de falar. O aroma toma conta da cozinha, mostrando que algo muito bom está por vir. Bom e bonito. É a vez da visão. Você o come pelos olhos, com a evidência de praticamente todos os ingredientes, sem que um se sobressaia, ao ponto de apagar os demais.

É claro que os bons modos indicam que serão utilizados talheres, sobretudo porque é um alimento cremoso, em decorrência do queijo e do purê. Mas o tocar do garfo faz o tato ficar em evidência, demonstrando ser um alimento com a umidade necessária e que dispensa acessórios para facilitar a ingestão.

Por fim, o mais óbvio dos sentidos é ativado. O paladar. Aquele conjunto de sabores invade a boca como uma explosão cultural, estabelecendo uma relação gustativa com os mais diferentes povos que formaram o Rio Grande do Sul. É suave e, ao mesmo tempo, consegue ter personalidade, não atrapalhando eventuais acompanhamentos e possíveis harmonizações. O vinho, que foi à panela, também pode ir ao copo. Não foi o caso, afinal, era horário de trabalho.

CURIOSIDADES

Origem

O risotto (assim, com dois "t", mesmo) é um prato típico italiano em que se fritam levemente as cebolas e o arbório, ou o arroz em manteiga, e se vai gradualmente deitando fundo de carne ou legumes e outros ingredientes, até o arroz estar cozido e não poder absorver mais líquido. O nome significa "arrozinho". É um prato típico da região norte da Itália.

VÍDEO

Direcione a câmera de seu celular para o QR Code para assistir ao vídeo da receita com a chef Cátia Leal.



Como descascar a moranga

Muita gente se assusta quando a moranga cabotia está entre os ingredientes da receita. Logo se pensa em como descascar sem causar algum acidente e quanto tempo se levará para isso. Ocorre que uma solução bastante interessante é nem tirar a casca. A chef Cátia Leal partiu ao meio a moranga e colocou no forno (sem as sementes). Ela fica mole, podendo ser tirada com uma colher, e permite a transformação em purê. O restante também pode ser usado para outros fins, já que não é utilizado todo o fruto.

Uma outra opção, caso você precise descascar a moranga, é colocar água para aquecer em uma panela. Assim que estiver fervendo, desligue o fogo e ponha a moranga na água fervente. Deixe pelo menos um minuto, vire e deixe mais um minuto. Parta em gomos e verá como será mais fácil para tirar a casca.

É moranga ou abóbora? De acordo com a Embrapa, a moranga caracteriza-se pelo fruto achatado e redondo, com gomos bem salientes. Para diferenciá-la da abóbora, observe o pedúnculo ou cabinho do fruto. No caso da moranga é liso, sem sulcos, cortico e grosso, enquanto a abóbora tem pedúnculo sulcado, alargado e achatado na inserção do fruto.

Dia em que a pauta é deliciosa



Ensino Médio
senac
com foco em tecnologia

[f/senacsantacruz](https://www.facebook.com/senacsantacruz) [@senacrs](https://twitter.com/senacrs) [@senacsantacruz](https://www.instagram.com/senacsantacruz) [in senac-rs](https://www.linkedin.com/company/senac-rs) [Senac RS](https://www.youtube.com/channel/UC...)
#ofuturoéagora #ensinomédioSenac

**Tour guiado pela escola
dia 22/09. Saiba mais!
Vagas limitadas.**

Senac Santa Cruz do Sul
Rua Venâncio Aires, 300
(51) 3711.6460 | (51) 99966.7179

COMPRA AGORA PELO SITE senacrs.com.br/santacruz

PARA O TRADICIONALISTA vegetariano

A culinária gaúcha é recheada de receitas que levam muita carne. São os mais variados pratos, com a utilização de diferentes tipos de proteína animal. Há, porém, aquelas pessoas que não consomem esse tipo de alimento.

Quer seja pelo paladar, quer seja pela ideologia, um número cada vez maior tem aderido às opções diferenciadas, mas que não deixam de lembrar as origens de povo gaúcho.

Um exemplo é o tortéi. O prato é típico do norte da Itália, mais precisamente na Lombardia, e veio com os colonizadores fazer sucesso no Rio Grande do Sul, em especial, claro, na Serra Gaúcha, onde a predominância é de descendentes italianos. Há quem use o molho de carne como acompanhamento ou no recheio da massa, fazendo como um pastelzinho. A escolha aqui é pelo tradicional, com moranga cabotiá, sendo o molho de nata com mostarda.



TORTÉI

INGREDIENTES

Massa

- ▶ 1 quilo de farinha de trigo
- ▶ 3 ovos inteiros
- ▶ Pitada de sal (a gosto)
- ▶ 1 colher de óleo
- ▶ Água morna até dar ponto

Recheio

- ▶ 1 moranga cabotiá
- ▶ 200 gramas de queijo ralado
- ▶ 500 gramas de farinha de rosca
- ▶ Noz-moscada ralada (a gosto)
- ▶ Sal e açúcar a gosto

Molho

- ▶ 220 gramas de nata
- ▶ 1 colher de chá de manteiga
- ▶ 1 pedaço de alho-poró
- ▶ 1/2 cebola
- ▶ Sal a gosto
- ▶ 1 colher de sopa de mostarda grãos
- ▶ 2 colheres de sopa de mostarda



MODO DE PREPARO

Massa

- ▶ Coloque a farinha sobre a mesa, faça um buraco no meio e coloque, os ovos, sal e óleo.
- ▶ Amasse, acrescentando a água até ficar lisa no ponto de desprender das mãos.
- ▶ Reserve por 20 minutos.
- ▶ Abra a massa com um rolo ou cilindro, em folhas longas e finas.

Recheio

- ▶ Cozinhe a moranga com casca em pouca água, até ficar mole.
- ▶ Descasque, amasse a polpa igual purê.
- ▶ Junte os ingredientes restantes e amasse, até ficar homogênea.

Montagem

- ▶ Sobre a mesa abra a massa, coloque montinhos do recheio, cerca de 1 colher.
- ▶ Cubra com a outra parte da massa, corte e feche as extremidades como se faz com pastel, com a ponta do garfo.
- ▶ Cozinhar em panela grande com muita água fervendo e sal. Deixe a água ferver antes de colocar os tortéis, um a um, e cuidando para não grudar no cozimento.
- ▶ Escorra e coloque em um refratário, despeje o molho por cima e salpique o restante do queijo.

Molho

- ▶ Corte a cebola e o alho-poró e refogue em uma colher de manteiga.
- ▶ Adicione o sal, a mostarda em grãos e a mostarda, mexa bem.
- ▶ Adicione a nata e deixe derreter. Quando começar a borbulhar nas bordas da frigideira, pode desligar o fogo.



PROMO
prorrogada

POTE 2L

R\$ 16,99

LEITE COND. + CHOCOLATE / CREME



51 99583.8159

TRAVESSA ÉRICO VERÍSSIMO, N° 202 | SCS
Ofertas válidas até 18/09/22 ou enquanto durarem os estoques

CURTA NOSSAS PÁGINAS E FIQUE
POR DENTRO DE NOSSAS OFERTAS



@ESKIMOSCS

BATATA RECHEADA COM calabresa

EXCELSIOR *Tri*

Um hábito que tem conquistado cada vez mais adeptos, em todos os cantos do Rio Grande do Sul, é o happy hour. Assim que termina o horário de trabalho, a equipe reúne-se em um barzinho, troca conversa sobre o que ocorreu durante o dia e os mais diversos assuntos, bebe alguma coisa e, de tira-gosto, pede uma comida de boteco. Esses petiscos estão em alta e cada mais incrementados.

Alguns são tão fáceis de fazer, que podem virar opção para quem estiver por

casa e quiser agradar à família ou, mesmo, receber alguns amigos – e com a cara da comida mais rústica, que lembra a forma como os tropeiros cruzavam os campos procurando terras mais férteis ou conduzindo a boiada.

A Excelsior Alimentos convidou a chef Fabiane Grudzinski para a produção de uma série de receitas. Uma delas se encaixa neste período de culto à tradição e pode ser uma opção de preparo no galpão durante a Semana Farroupilha: a batata recheada com calabresa.

Reprodução/GS



INGREDIENTES

- ▶ 1 embalagem de linguiça tipo calabresa grossa
- ▶ Cebola
- ▶ Batata
- ▶ Requeijão
- ▶ Queijo parmesão ralado
- ▶ Pimenta
- ▶ Orégano

PREPARO

- ▶ Descasque e rale a calabresa.
- ▶ Depois cozinhe as batatas. Cuidado para não cozinhá-las demais, o ponto certo é um pouco mais firme do que para uma salada de batata.
- ▶ Após esfriar, corte as duas pontas das batatas e em seguida faça os buracos para inserir o recheio.
- ▶ Por último, hora de rechear as batatas. Vá colocando as batatas em uma forma com papel-alumínio.
- ▶ Finalize com queijo, pimenta e orégano.
- ▶ Leve ao forno por dez minutos.



LANÇAMENTO

CROISSANT - PIZZA - BURRITO

EXCELSIOR *Tri*



Saiba mais sobre a Excelsior Tri

excelsior ALIMENTOS

O PRATO-REI NO CARDÁPIO DE Elizabeth II

Patrícia Kolberg/Divulgação/GS



FILE DE LINGUADO GRELHADO COM ESPINAFRE E ABOBRINHA SALTEADOS

Ingredientes

- 400 gramas de filé de linguado
- Sal a gosto
- Suco de 1 limão
- 70 gramas de farinha de trigo
- 30 mililitros de azeite de oliva
- 900 gramas de folhas de espinafre
- 39 gramas de cebola picada finamente
- 2 unidades de abobrinha italiana cortada em cubos grandes
- Sal, pimenta e noz-moscada a gosto

Modo de preparo

- Condimentar os filés de linguado com suco de limão e sal.
- Empanar com farinha de trigo e grelhar. Reserve.
- Em uma frigideira, adicione a cebola e refogue até ficar translúcida, adicione as folhas de espinafre (cruas). Cozinhe até o espinafre murchar.
- Tempere com sal, pimenta e noz-moscada. Reserve.
- Em seguida, na mesma frigideira, adicione azeite e as abobrinhas em cubos grandes. Sele até criar crosta de dourado, condimente com sal e pimenta. Sirva o filé de linguado acompanhado de espinafre e abobrinhas.
- Rendimento: 2 porções

CURIOSIDADES

Além desse prato, que estava entre os prediletos da rainha Elizabeth II, a Inglaterra consome muita batata, batata e batata. São diferentes apresentações, como o fish and chips (peixe com batata frita), o escondidinho à moda inglesa (carne moída sob uma camada de batata em forma de purê misturada com queijo) e os ovos escoceses, que são muito populares em piqueniques, festinhas, ou como um lanche – é ovo cozido mole, envolto em carne de linguiça e depois empanado na farinha de pão, antes de ser assado ou frito.

o mundo ficou comovido na quinta-feira, 8 de setembro, com a morte da rainha Elizabeth II, após um dos mais longevos reinados. Foram 70 anos à frente do Reino Unido, tendo passado por guerras, 15 primeiros-ministros, muitas inconstâncias, mas também muitas conquistas. A monarca estava com 96 anos e tinha em sua imagem o estereótipo da avó queridona, mesmo tendo sob sua responsabilidade o suporte institucional para a gestão de milhões de pessoas. Na mesa de Lilibet passaram diferentes sabores – um, no entanto, era proibido: não tolerava alho. De acordo com o jornalista brasileiro Amaury Jr., um antigo chef de cozinha do palácio contou que ela recebia os menus para a escolha das receitas. A família real sempre gostou de refeições nutritivas. No café da manhã, o tradicional era tigela de cereal,

mas ela não abria mão, vez por outra, de ovos mexidos. Carnes variadas estavam no cardápio, mas peixes tinham lugar especial, evitando receitas mais pesadas, como massas. De leve, na tarde, um chazinho, hábito dos ingleses, com bolos de chocolate e de gengibre, além de pequenos sanduíches de pepino. Um prato sempre teve destaque, entre os pedidos da rainha Elizabeth: o linguado com espinafre e abobrinha salteados. A chef Cátia Leal providenciou a receita, em uma homenagem do caderno GAZtronomia a essa mulher que se manteve por tanto tempo em evidência, na tentativa de controle de uma família e entre as principais lideranças do mundo. Agora, o Reino Unido tem um novo rei: Charles III, mas a atual geração não vai esquecer do God, save the Queen!



Av. Sen. Pasqualini, 226, Verena, Santa Cruz do Sul.
R. Thomaz Gonzaga, 654 - Centro, Vera Cruz.

(51) 98050 2117 - (54) 99183-5925

o dia do SORVETE É AQUI! 😊

DE R\$28,99 POR APENAS
R\$ 24,99 UN

SORVETES 2L
NAPOLITANO
CHOCOLATE SUIÇO
NAPOLITANO TROPICAL



APROVEITE AS OFERTAS!

(até dia 30/09)

DE R\$ 29,99 POR APENAS
R\$ 26,99 UN

