

DIA MUNDIAL DO

Hambúrguer

Neste domingo, 28, comemora-se o Dia do Hambúrguer, uma das comidas mais consumidas pela população mundial. Principal símbolo do Fast Food (comida rápida), pode ser encontrado no mercado de várias maneiras, desde os mais simples até os mais sofisticados, como o Blend Burguer (foto), preparado pela chef Cátia Leal.

Páginas 2 e 3



UMA MISTURA IRRETOCÁVEL DE sabores

7 todos os meses a chef Cátia Leal, do curso de Gastronomia da Escola Senac Santa Cruz do Sul, traz para o caderno GAZtronomia uma receita especial. E no Dia Mundial do Hambúrguer não poderia ser diferente. Desafiada a trazer uma opção saborosa e que possibilitasse aos leitores reproduzirem um hambúrguer gourmet em casa, ela criou o Blend Burger.

Como o nome já sugere, a iguaria leva um hambúrguer preparado com um blend de carnes bovinas de qualidade, que por si só já confere um ótimo sabor. Mas o diferencial da preparação fica por conta do sal de bacon e da maionese de rúcula, dois ingredientes que se destacam e, sem dúvida, vão agradar até aos paladares mais exigentes.

Durante a preparação, Cátia deu algumas dicas importantes, como a de preparar e grelhar os hambúrgueres com as carnes bem geladas. Isso vai garantir que eles não percam a "liga" durante o processo. Já o sal só deve ser acrescentado durante a fritura. Se colocado antes, além de mascarar o sabor da carne, vai fazer com que ela perca sua suculência.

Quanto ao pão, vale a preferência de quem for consumir. Ele, inclusive, pode ser preparado em casa, se a pessoa tem tempo e gosta de colocar a mão na massa. O de Brioche, pelo seu sabor mais adocicado, contrasta com o restante dos ingredientes e fica muito saboroso.

Finalmente, ela garante que fazer hambúrguer em casa é uma ótima pedida para reunir a família e os amigos, e pode ser um momento de muito prazer e descontração. E as opções são infinitas, basta usar a criatividade.

Passo a passo do Blend Burger

Bife (blends de carnes bovinas moídas)

- ▶ 600 g de fraldinha
- ▶ 400 g de peito
- ▶ 200 g de gordura de coxão de dentro, para dar liga e mais sabor



Com as carnes bem geladas, misturá-las muito bem. Dividir em porções de aproximadamente 180 gramas. Fazer bolas trabalhando bem essa massa. Achatar para formar os bifês. Aqui a dica é apertar um pouco o centro do bife, deixando as bordas um pouco mais altas. Guarde na geladeira até a hora de fritar.

Na frigideira bem quente e untada com a gordura do bacon, selar os hambúrgueres por cerca de três minutos de cada lado. É nessa hora que entra o sal de bacon, que vai ser colocado sobre eles durante a fritura. Depois de virar, pode regar com um pouco mais da gordura do bacon. Quando pronto, colocar fatias de queijo cheddar sobre eles. Nessa hora, a dica é colocar um pouquinho de água no fundo da frigideira e cobrir com uma tampa para derreter o queijo. Deixar uns 30 segundos antes de desligar o fogo. Tirar da frigideira, pôr sobre uma tábua e deixar descansar por alguns minutos antes de finalizar a preparação.





Sal de bacon

- ▶ 75 g de lâminas de bacon
- ▶ 200 g de sal grosso
- ▶ 1 colher de sopa de páprica defumada



Divulgação/GS



Colocar as lâminas de bacon lado a lado na frigideira bem quente. Fritar até que fiquem bem crocantes. Deixar esfriar bem e liquidificar junto com o sal grosso e a páprica.

Maionese de rúcula

- ▶ 500 g de maionese
- ▶ 1/2 maço de rúcula
- ▶ 1 colher de sobremesa de sal
- ▶ 1 dente de alho ralado

Liquidificar todos os ingredientes

Cebolas crocantes

Fatiar duas cebolas em rodellas e colocar em um pote com água e gelo para tirar um pouco a acidez e mantê-las crocantes.



Tomates grelhados

Fatiar um ou dois tomates na espessura de meio centímetro e temperar os dois lados com o sal de bacon. Na frigideira bem quente, untada com uma colher de sopa da gordura que saiu do bacon, grelhar as fatias de tomate por aproximadamente um minuto de cada lado.

Montagem

Comece cortando os pães de hambúrguer (os de brioche são ótimos) ao meio. Pincele manteiga derretida nas superfícies internas de cada lado dos pães e coloque na frigideira bem quente para selar.

Na sequência, passe a maionese na base dos pães, coloque uma fatia de alface americana levemente rasgada, uma fatia de tomate, anéis de cebola e o bife. Passe maionese na outra metade do pão antes de fechá-lo. Também pode colocar picles, se desejar. E, para dar um toque especial, sirva acompanhado de crisps de cebola. Bom apetite!

Provamos!

Definitivamente, hambúrguer não é tudo igual. A mistura de ingredientes, de temperos e molhos é que vai dar os toques que os diferenciam. No caso do Blend Burger, preparado pela chef Cátia, já começa na mistura das carnes, principalmente pela porcentagem na medida de gordura que leva. A maionese de rúcula surpreendeu, ainda mais com a presença do alho, que deu um toque bem sutil no preparo. Já o sal de bacon ganhou estrelinhas. A combinação do bacon com sal grosso e páprica defumada fez toda a diferença no hambúrguer. Fora tudo isso, ainda teve o tomate grelhado que, mesmo recebendo sal em seu preparo, teve seu tom adocicado destacado. Sem dúvida, um hambúrguer muito saboroso e que quero preparar na minha casa para oferecer a minha família e meus amigos.

competence*



Docentes:

Chef Ana Elisa Menezes dos Passos

Chef Cátia Leal da Silveira

Oficina: Cozinhando com o Amor – 3h
Início da turma em 06/06

Chef Teens - Aprender Brincando – 80h
Início da turma em 14/08

Preparo de Pães Artesanais – 40h
Início da turma em 15/08

Técnicas Culinárias da Cozinha Profissional – 300h
Início da turma em 29/09

f/senacsantacruz @senacrs @senacsantacruz senac-rs Senac RS



Senac Santa Cruz
Rua Venâncio Aires, 300
(51) 3711.6460 | (51) 98594.0068
senacrs.com.br/santacruz

Senac Fecomércio Sesc

MILLER SUPERMERCADOS E EXCELSIOR ALIMENTOS

Fotos: Divulgação/GS

Com o intuito de oferecer variedade, qualidade e novidade para todos os paladares, o Miller Supermercados investe continuamente em produtos diversificados. Para evidenciar o Dia Mundial do Hambúrguer, disponibiliza cinco opções de marcas variadas, além do seu próprio hambúrguer, produzido pela equipe do supermercado, e que tem quatro sugestões de sabores: o muçarela, o cheddar, o bacon e o completo, que leva pão também de fabricação própria, burger de carne bovina, cebola, salsa, queijo cheddar, bacon, cebola caramelizada, pickles, alface, maionese e gergelim.

Além desses, os consumidores que desejam reduzir o consumo de carne, os chamados flexitarianos, também podem encontrar no Miller uma opção sem carne e sem derivados de origem animal. Trata-se do hambúrguer 100% vegetal à base de plantas, lançado pela Excelsior Alimentos. É um produto totalmente plant-based, uma realidade mundial quando o assunto é alimentação, que é feito de plantas, mas tem sabor, aroma, textura e cor de um autêntico burger de carne. Os seus ingredientes têm como base fibras vegetais, as quais conferem estrutura, firmeza e suculência. Rico em proteína, o hambúrguer vegetal tem notas leves de defumação e sua cor se assemelha à carne por causa do corante natural de beterraba.

Sem qualquer derivado de leite e ovos em sua composição, é preparado com proteína de soja, gordura de palma, cebola, alho, pimenta, alecrim e beterraba. Cada unidade tem 19 gramas de proteína. Também é livre de glúten e pode ser preparado no forno, na air fryer ou na frigideira.

Onde comprar

O Miller Supermercados comercializa os hambúrgueres em suas quatro lojas de Santa Cruz e também na loja de Vera Cruz. Os horários de atendimento, em todas elas, são de segunda-feira a sábado, das 8 às 21 horas, e aos domingos, das 8 horas ao meio-dia e das 16 às 21 horas. Também é possível comprar online pelo aplicativo Miller Mais e pelo site www.milleronline.com.br.



Lançamento

BURGUER 100% VEGETAL

Novidade para consumidores que buscam alternativas à proteína animal.



OFERTA
R\$
16,98



-  Produzido no RS com produtores locais
-  Fonte de fibras e rico em proteínas
-  Textura e sabor de carne

Você encontra no

Miller
Supermercados

excelsior
ALIMENTOS

**Todo dia tem um
sabor excelente.**

*até dia 31/05 ou enquanto durar o estoque.



Dia do Hambúrguer

Divulgação/GS

Panda Boat Barca Burguer

Desde o início das suas operações, em 2018, o Panda Boat tem se dedicado a oferecer constantemente novidades aos seus clientes. Atualmente, a empresa possui um extenso mix de mais de 80 opções, que incluem hamburgueria, ala minutas, cafeteria, sorvetes e açaí. Em relação aos hambúrgueres, apresentam dez tipos diferentes, abrangendo clássicos, especiais e opções para crianças. Entre os destaques do menu estão as Barcas Burgers, que são semelhantes às barcas de sushi e açaí. Uma das mais populares é a Big Monster, que consiste em dois hambúrgueres à escolha do cliente, acompanhados de batata frita com catupiry e cheddar, polenta palito, anéis de

cebola empanados e a famosa maionese da casa. Para comemorar o Dia do Hambúrguer deste ano, o Panda Boat está lançando o Deutsch Panda, uma combinação que equilibra sabores salgados e agridoces, com um toque sutilmente picante para estimular o paladar. O Deutsch Panda é feito com pão brioche e um delicioso blend de linguiça colonial, queijo cheddar, geleia de morango com pimenta, pimentão vermelho e maionese de bacon.

Os proprietários da Panda Boat enfatizam que todos os itens do cardápio passam por um rigoroso processo de produção para garantir a qualidade que os consumidores merecem.



Como pedir

A hamburgueria Panda Boat está instalada desde 2022 na praça de alimentação da Lojas Havan, na BR-471, Box 001, e atende diariamente das 9 às 22 horas. Os pedidos podem ser feitos pelo telefone/WhatsApp (51) 99847 2800, no Instagram @pandaboatoficial pelo link pandaboat.mandarpedido.com e também pelos principais aplicativos de delivery.

Thomas Burger

Divulgação/GS

Dia Mundial do Hambúrguer precisa de novidade! Essa é a proposta da Thomas Burger, que não vai deixar a data passar em branco. Neste dia 28 ela lança o "Palhaço Ronald", um hambúrguer feito no pão de brioche, que leva duas carnes, queijo cheddar, ketchup, mostarda, pickles de pepino e cebola. Minuciosamente elaborado pelos primos Leonardo Thomas e Luís Fernando Schack, proprietários da hamburgueria, foi inspirado num dos burgers que eles também curtem comer de uma das redes de fast food mais famosas do mundo. E os dois garantem que a novidade é uma explosão de sabores.



Léo e Luís sempre tiveram vontade de criar algo que os representasse, e foi na produção de hambúrguer que eles se encontraram. De início, criaram e colocaram algumas receitas em prática e vendiam para amigos próximos. Já no primeiro dia fizeram o maior sucesso. Com muitos feedbacks positivos eles se sentiram preparados para, de fato, iniciarem a caminhada. Com isso, há três anos, surgiu a Thomas Burger. Hoje, além da chegada do "Palhaço Ronald", a hamburgueria conta com seis burgers fixos, além das edições especiais, que ficam por um certo tempo no cardápio e são sempre um sucesso. O cardápio também conta com algumas porções, como batatas fritas, nuggets de produção própria, almofada de gouda, onion rings e batatas rústicas.

Como pedir

A Thomas Burger está presente em dois endereços. No Villa Santa Cruz, na Rua Borges de Medeiros, 422, abre de terça a quinta-feira e aos domingos, das 18 horas até as 22h30; nas sextas-feiras e sábados, das 18 às 23 horas. Na Avenida Senador Pasqualini, 226, na Agridoce Tap Room, abre de terça-feira a domingo, das 18 horas até as 22h30. Os pedidos podem ser feitos pelo telefone/WhatsApp (51) 98025 8783, pelo link que está na bio do Instagram @thomasburger2020, no Facebook e, também, pelo aqfome e iFood. O horário do delivery é das 18 horas às 22h30.

Waffler Burger

Alencar da Rosa



Um hambúrguer que, ao longo dos anos, evoluiu e acompanhou as inovações gastronômicas da área junto com a hamburgueria e que é muito querido pelos clientes. Assim é o Clássico da Waffler Burger. Um dos primeiros hambúrgueres da casa, levava, além do burger, mozzarella e cebola e tomate. Com o passar do tempo, foi aprimorado e hoje é preparado no waffler ou no pão de hambúrguer. Leva um burger de 180 gramas, queijo cheddar, cebola e pickles.

Há quase oito anos, quando ainda não havia hamburgueria gourmet em Santa Cruz

do Sul, mas nas grandes cidades brasileiras e no resto do mundo o mercado explodia, o casal de empresários santa-cruzenses Paulo Ricardo e Ellen Machado quis trazer mais essa opção para a cidade. E com a vontade de que fosse algo diferente de tudo o que já tinham visto, criaram o hambúrguer no waffler. Assim surgiu a Waffler Burger que, além do Clássico, tem mais oito opções de hambúrgueres. Todos com a possibilidade de serem preparados no waffler ou no pão. E o cardápio ainda conta com tâbuas diferenciadas, panchos, petiscos, a opção Fit com o wrapp e os irresistíveis waffles doces.

Como pedir

A Waffler Burger fica na Travessa Harmonia 153, ao lado da Praça da Pasqualini, no Bairro Verena. O atendimento é de terça-feira a domingo, das 18 horas às 22h30. Os pedidos podem ser feitos pelo telefone/WhatsApp (51) 99174 2633, pelo link que está na bio do Instagram @wafflerburger, no Facebook e, também, pelo aqfome.

QUER SURPREENDER SUA FAMÍLIA? PREPARE ROCAMBOLE RECHEADO COM CHOCOLATE BRANCO E MORANGOS! DELÍCIA!!

Rocambole de Chocolate Branco e Morangos

Ingredientes

Massa: 6 ovos; 1 pitada de sal; 1 xícara (chá) de açúcar refinado; 2 xícaras (chá) de farinha de trigo; 1/2 colher (de sopa) de fermento em pó. **Recheio:** 250 gramas de cream cheese em temperatura ambiente; 150 gramas de chocolate branco derretido; 4 colheres (de sopa) de manteiga sem sal amolecida; 1/4 da xícara (chá) de açúcar de confeiteiro; 300 gramas de morangos picados. **Ganache:** 300 gramas de chocolate branco picado; 100 ml de creme de leite.

Fotos: GB Edições

Preparo

Da massa – Na tigela da batedeira, em velocidade alta, bata os ovos com a pitada de sal até ficar claro e espumoso. Acrescente o açúcar aos poucos e bata por cinco minutos, até o creme dobrar de volume. Fora da batedeira, peneire a farinha e o fermento sobre o creme, misturando delicadamente com uma colher grande. A textura de espuma deve continuar. Distribua a massa numa assadeira untada com manteiga e forrada com papel manteiga (unte também o papel manteiga), espalhando bem com uma espátula, para nivelar. Asse por cerca de 15 ou 20 minutos, a 200 graus até dourar levemente.

Faça o teste do palito: enfie um palito de dente no meio do bolo – se ele sair limpo, está pronto. Umedeça um tecido limpo em água quente, torça bem e estique sobre uma superfície limpa. Desenforme ainda quente sobre esse tecido e retire o papel manteiga. Enrole a massa assada, com o tecido junto, pelo lado menor. Depois deixe esfriar completamente.



Do recheio – Em uma tigela média, usando a batedeira, bata o cream cheese até ficar cremoso. Adicione metade do chocolate branco derretido e continue batendo, até formar um creme fofo. Adicione o restante do chocolate branco e bata para incorporar. Por fim, adicione a manteiga e o açúcar e bata até o creme ficar bem leve. Reserve na geladeira. **Montagem:** desenrole a massa assada com cuidado. Cubra com uma camada uniforme do recheio gelado, evitando chegar muito perto das bordas, e espalhe

os morangos picados por cima. Enrole novamente, com ajuda do tecido, pressionando levemente, mas com firmeza. Reserve na geladeira, envolto em filme plástico, até servir. Na hora de servir, prepare a ganache, derretendo o chocolate branco no micro-ondas e misturando o creme de leite. Corte as duas fatias das pontas com uma faca de serra, para dar um acabamento mais bonito, e espalhe a ganache sobre o rocambole, com ajuda de uma espátula. Decore com morangos, se preferir. Sirva a seguir.

GRANITA DE LIMÃO É UMA OPÇÃO DE SOBREMESA MUITO REFRESCANTE!

Granita de limão

Ingredientes

Meio litro de água; 1/2 xícara (chá) de açúcar; suco de 5 limões. **Preparo:** misture o suco de limão, a água e o açúcar. Mexa bem. Despeje em forminhas de gelo e leve ao freezer (ou congelador) até que fique completamente congelado. Na hora de servir, coloque os cubinhos de limão no liquidificador e, com a tecla Pulsar, bata até o ponto de gelo triturado. Coloque em taças individuais, decore com folhas de hortelã e sirva imediatamente.

Dica: cuidado para não bater demais e desmanchar completamente os cubinhos congelados. Use outras frutas de sua preferência.



BISCOITOS DE AVEIA

Os chamados “biscoitos feitos em casa” têm sabor diferenciado. Não têm conservantes e nenhum outro aditivo químico, por isso são considerados mais saudáveis e nutritivos.

Ingredientes

1/2 xícara (chá) de manteiga; 1 xícara (chá) de açúcar; 2 ovos inteiros; 2 colheres (chá) de fermento em pó; 1/2 colher (chá) de baunilha; 1 xícara (chá) de farinha de trigo; 2 xícaras (chá) de aveia em flocos; 1 colher (chá) de sal. **Preparo:** em uma tigela, misture bem todos os ingredientes secos. Em outro recipiente, misture bem a manteiga com o açúcar, junte os ovos inteiros, um a um, e vá acrescentando a mistura seca. Unte uma assadeira e com uma colher de chá coloque pequenas porções da massa na forma, deixando espaço entre elas porque elas se expandem enquanto assam. Leve ao forno preaquecido 180 graus e preste atenção porque assam rapidamente.



Dica – Se quiser, decore cada biscoito com uva-passa sem sementes ou castanhas antes de levar ao forno. Poderá acrescentar castanhas moídas à massa antes de assar.

LOJA TRADICIONAL NO RAMO DE MÁQUINAS E EMBALAGENS

LINHA PARA:

- ✓ Restaurantes
- ✓ Padarias
- ✓ Lanchonetes
- ✓ Açougues
- ✓ Confeitarias



Fepel
Embalagens e Máquinas



R. Sen. Pinheiro Machado, 1269
Centro, Santa Cruz do Sul

☎ 51 3711-8176

📞 51 3719-4014

✉ fepelembalagens01@gmail.com

O MELHOR BURGER DOS SETE MARES

O Convés, que foi inaugurado em 2018 inspirado nos mares e seus piratas, trouxe ao público santa-cruzenense o container, que viajou os sete mares com seus burgers que têm uma identidade própria no preparo artesanal, com uma irresistível harmonia de sabores. E agora, a tradicional hamburgueria está com uma novidade para deixar o atendimento ainda melhor e mais eficiente. No dia 5 de abril, foi inaugurado um novo espaço para o serviço de delivery e take away.

O local era um sonho antigo dos "capitães" Jessica Maieski e Robson Goulart, e hoje é realidade. "O serviço de delivery sempre esteve muito presente no Convés e, com a pandemia, passou a ser mais solicitado. Por isso sentimos a necessidade de separar as operações e, com isso, atender nossos 'marujos' de forma ainda mais ágil", justifica Robson.

A nova cozinha conta com um formato inédito na região, onde

toda a produção do hambúrguer é feita em pista quente – uma bancada de inox aquecida até 110 graus centígrados. Dessa forma o hambúrguer chega sempre quente ao seu destino, e sempre com a mesma qualidade tão conhecida dos clientes.

No cardápio, nove tipos de hambúrgueres. Entre eles o premiado Davy Jones, que, em 2019, foi eleito pelo circuito "We Love Burger" o melhor burger da cidade, e, em versão um pouco menor, o Capitão Roni, que é o mais vendido da casa. E as premiações não pararam por aí. No ano passado e este ano a Convés foi eleita a melhor hamburgueria, por voto popular. Ela também oferece todos os hambúrgueres em versão low carb, em que a alface americana substitui o pão.

Entre as outras opções, estas servidas somente na matriz, há alguns acompanhamentos, que são as iscas de traíra, polenta frita com queijo colonial, pastéis de queijo, tulipinhas de frango fritas e dados de queijo coalho assado.

Promoção para os marujos

Todas as quintas-feiras tem desconto especial. Todos os hambúrgueres saem por R\$ 29,90, com exceção do David Jones e do hambúrguer de cordeiro, em que o desconto é um pouco menor. E neste domingo, no Dia Mundial do Hambúrguer, o capitão vai oferecer 30% de desconto para os primeiros 40 marujos que agendarem seu pedido, de forma antecipada, pela plataforma do Convés. Depois do pedido é só validar o cupom de desconto "Diadoburger", que o desconto é aplicado na hora.

Programa fidelidade

Os clientes Convés também têm o programa de fidelidade "Passaporte para o Tesouro". Cada R\$ 50,00 em compras valem um ponto. Ao completar 10 pontos, os marujos recebem um crédito no valor de R\$ 50,00 para aproveitar na hamburgueria.



Como pedir

A matriz do Convés está ancorada na Rua Galvão Costa, 670, em frente ao Parque da Oktoberfest e fica aberta ao público de segunda a sábado, das 18h30 às 23h30. Já o novo delivery, com atendimento de terça-feira a domingo, no mesmo horário, fica na Rua Galvão Costa, 1034. Aproveita e vai buscar teu hambúrguer e conhecer o novo espaço que, assim coma a matriz, é temático e está muito bacana. Os pedidos podem ser feitos no aplicativo que está descrito na bio do Instagram @convessofticial e pelo telefones (51) 2109 1512 e WhatsApp (51) 99559 5406, ou pelo QR Code que está abaixo.

DIA MUNDIAL DO HAMBÚRGUER É NO CONVÉS!

**OS MELHORES BURGERS
DOS 7 MARES**



**MATRIZ - A BORDO
RUA GALVÃO COSTA, 670**



**DELIVERY E TAKE AWAY
RUA GALVÃO COSTA, 1034**



**FAÇA SEU PEDIDO
AGORA MESMO
MARUJO!**



CONVESOFFICIAL

(51) 9 9559-5406 | (51) 2109.1512

ZÉ ROSADO CASA DE CARNES

Divulgação/GS



S seja qual for a opção escolhida, que pode variar desde um hambúrguer tradicional até um hambúrguer gourmet, a base para conquistar o paladar de qualquer consumidor é a carne utilizada. Servir o produto com um bife suculento e macio faz toda a diferença. Por isso, contar com um fornecedor que preze pela qualidade se torna imprescindível. A Casa de Carnes Zé Rosado, que foi inaugurada há aproximadamente cinco anos em Santa Cruz do Sul, tem à sua frente um açougueiro com 28 anos de experiência, e que entende do assunto.

O estabelecimento oferece carnes de gado, frango e ovelha, com as quais é possível preparar combinações que dão um toque especial aos hambúrgueres. O mais comum é reunir cortes

que variem o percentual de gordura, como o peito de acém e a paleta desossada, o coxão de dentro e a alcatra, o acém e o lombo de porco ou então a fraldinha. Tudo fica ao gosto de cada cliente, considerando o que se quer ter de maciez, gordura e sabor.

Para deixar a carne saborosa, a Casa de Carnes também disponibiliza sal temperado, preparado por sua própria equipe, e recomenda deixar os bifes suculentos e "ao ponto". Entre os diferenciais da Zé Rosado se destacam o atendimento familiar e que visa sempre orientar e oferecer opções aos clientes. No rol de produtos estão as combinações de carne para hambúrguer e os cortes especiais, como prime rib, costela suína, picanha medalhão, prime rib osso limpo, prime rib sem capa contrafilé e costela com ripa.



Como pedir

A Casa de Carnes Zé Rosado fica na Rua Professora Alice Simões Pires, 360, no bairro Santa Vitória. Os pedidos podem ser feitos no local, pelo telefone/WhatsApp (51) 9 8492 3671, pelo Instagram ou ainda pelo Facebook. O horário de atendimento é das 14h30 às 19h30 nas segundas-feiras, das 8h30 ao meio-dia e das 14h30 às 19h30 de terças a sábados e das 8 horas ao meio-dia aos domingos.



QUALIDADE E PROCEDÊNCIA EM CARNES PARA VOCÊ!

<p>COSTELA MINGA C/OSSO</p>  <p>R\$25,98Kg</p>	<p>CHULETA BOVINA C/ OSSO</p>  <p>R\$35,98Kg</p>	<p>COSTELA SUINA C/OSSO</p>  <p>R\$23,98Kg</p>
<p>COXA S/COXA DORSAL AVE SERRA</p>  <p>R\$6,98Kg</p>	<p>PALETA E PERNIL SUÍNO C/ PÉLE</p>  <p>R\$12,98Kg</p>	<p>PÃO DE ALHO DALITA 400G</p>  <p>R\$9,98 Un.</p>

Zé Rosado

Casa de Carnes



(51) 98492.3671

Rua Alice Simões Pires, 360 - Santa Vitória - SCS

Domingos aberto das 8h às 12h



Aqui você encontra toda linha **KiKarvão**

