

# Gastronomia

**ANGELONI**

ANO 4 | Nº20 | JUL/AGO 2015

## **SABORES MARCANTES**

A suculência dos cortes, os segredos de preparo e as receitas de especialistas no assunto

## **PAIXÃO POR CARNES**

---

Uma receita exclusiva de  
**BELA GIL**

Tudo pra você viver bem

# Picanha Temperada Gold Meat



**Fácil  
de Fazer,  
Gostoso  
de Comer.**



[www.facebook.com/canalgoldmeat](http://www.facebook.com/canalgoldmeat)  
[www.goldmeat.com.br](http://www.goldmeat.com.br)

## “ Todos os sabores da carne ”

**P**icanha, costela, bife ancho, carré. Se só de ler esses nomes você já está com água na boca e pensando em planejar um churrasco no fim de semana, com certeza esta revista é para você. Nesta edição especial nos debruçamos sobre o vasto mundo das carnes, seus sabores, texturas e aromas.

Do tradicional hambúrguer norte-americano a pratos sofisticados, como o beef Wellington –sem esquecer nossa paixão nacional, a picanha–, você irá encontrar nas próximas páginas uma grande variedade de cortes, receitas e temperos, sempre pensando em tirar da carne o que ela tem de melhor. Para desvendar esse mundo, conversamos com especialistas no assunto que abriram suas receitas e, claro, ensinam os segredos que fazem a diferença entre um simples bife e um filé suculento para ficar na memória. Para complementar, claro que não deixamos de lado os melhores acompanhamentos. Nosso sommelier foi a campo para escolher os melhores vinhos e cervejas que harmonizam perfeitamente com cada receita. Resta a você escolher o cardápio do dia e surpreender seus convidados!

Esperamos que você saboreie mais esta edição.

Boa leitura!

*Equipe Angeloni*

Na próxima  
edição:  
o delicioso  
mundo da  
patisserie

MARTELO DE CARNE, GARFO E FACAS, MOEDOR E PINÇA, TOKO-STOK

Estimule seu  
paladar e aqueça  
este inverno.

BEBE COM RESPONSABILIDADE



[www.vinicolaperini.com.br](http://www.vinicolaperini.com.br)



**CASA PERINI**  
Especial é o agora.



Alimentando gerações



Tradição e qualidade para a sua família



A Cantu Alimentos atesta a qualidade de seus produtos com o Selo PRAC. É a garantia de que nossos produtos têm origem certificada, de acordo com as normas da ANVISA, e análise laboratorial de resíduos químicos.

Sua segurança e saúde em primeiro lugar.

cantu.com.br

SAC: 0300 210 1010  
Segunda a sexta-feira, das 08h às 17h

## COLABORARAM NESTA EDIÇÃO



### CARLOS RIBEIRO

O chef Carlos Ribeiro nasceu em João Pessoa, na Paraíba. Cria uma cozinha autoral, sempre com base em suas viagens pelo Brasil. Ribeiro já foi professor e coordenador de cursos de hotelaria e gastronomia. Em 2009 abriu o Na Cozinha, em São Paulo, onde funciona uma escola. Nesta edição, mostra os segredos do picadinho.



### JANAÍNA RUEDA

Cozinheira autodidata e sommelière por muitos anos, Janaína Rueda é nascida e criada no centro de São Paulo. Casou-se com o chef Jefferson Rueda, seu mentor e quem a ajudou na profissionalização de sua cozinha. Juntos abriram o Bar da Dona Onça, em São Paulo. Nesta edição, apresenta seu carrê de javali.



### ANINHA SOARES

Cozinheira autodidata, Aninha Soares cresceu em meio às massas no pastifício do pai. Em 1995, criou o Mesa III para fornecer pastas artesanais de qualidade para restaurantes. Para acompanhá-las, desenvolveu uma linha de molhos, antepastos, assados e sobremesas. Aqui traz suas receitas exclusivas de porchetta e rosbife às ervas.



PRESIDENTE José Augusto Fretta

DIRETORA DE MARKETING Sabrina Angeloni

GERENTE DE MARKETING Marcelo Leão

SUPERVISORA DE MARKETING Larissa Walendowsky Spricigo



CONTEÚDO+DESIGN

Tel. (11) 3088-1957

JORNALISTA RESPONSÁVEL Jéssika Torrezan (MTB 41.394/SP)

EDITORA-EXECUTIVA Cleide Floresta

DIREÇÃO DE ARTE Tiago Passos

CONSULTORIA Marcelo Katsuki

### COLABORADORES

Rogério Voltan (fotografia), Camile Comandini (produção) e Simone Dias (assistente de produção), Marcelo Katsuki (texto), Janaina Resende (produção culinária) e Cleusa Sousa Bonfim (assistente de culinária)

Impressão: Gráfica e Editora Posigraf S.A.  
Tiragem: 50.000 exemplares

## NOSSAS LOJAS

### SANTA CATARINA

**ARARANGUÁ** – Av. Getulio Vargas, 1259 Bairro Urussanguinha, CEP 88900-000. Tel. (48) 3521-4300, Fax. (48) 3521-4300.

**BALNEÁRIO CAMBORIÚ** – 4ª Avenida, 880, Centro, Balneário Camboriú, CEP 88330-110. Tel. (47) 3263-5600, Fax. (47) 3263-5600. Av. do Estado, 2440, Bairro das Nações CEP 88338-063, Tel. (47) 3263-4300, Fax. (47) 3263-4300.

**BALNEÁRIO RINCÃO** – Av. Florianópolis, 235, Praia do Rincão, CEP 88820-000, Tel. (48) 3468-1014, Fax. (48) 3468-1014.

**BIGUAÇU** – R. Cel. Teixeira Oliveira, 128 CEP 88160-000. Tel. (48) 3279-8500, Fax. (48) 3279-8500.

**BLUMENAU** – Humberto de Campos, 77, Bairro da Velha, CEP 89036-050. Tel. (47) 3221-9200, Fax. (47) 3221-9200.

Sete de Setembro, 100, Garcia, CEP 89010-200, Tel. (47) 3331-7400, Fax. (47) 3331-7400.

**CRICIÚMA** – Felipe Schmidt, 26, Centro, CEP

88801-240, Tel. (48) 3444-3400, Fax. (48) 3444-3400. Av. do Centenário, 2699, Centro, CEP 88804-000, Tel. (48) 3444-3500, Fax. (48) 3444-3500.

**FLORIANÓPOLIS** – Rod. SC 403, 6375, Ingleses, CEP 88058-001, Tel. (48) 3331-7100, Fax. (48) 3331-7100. Esteves Júnior, 307, Centro, CEP 88015-530, Tel. (48) 3216-6250, Fax (48) 3216-6250. Av. Gov. Ivo Silveira, 2445, Capoeiras, CEP 88085-001, Tel. (48) 3271-7500, Fax. (48) 3271-7557. Av. Irineu Bornhausen, 5288, Agronômica, CEP 88025-202, Tel. (48) 3215-6100, Fax. (48) 3215-6100. Av. Mar. Max Schramm, 3450, Jardim Atlântico, CEP 88095-000, Tel. (48) 3271-6700, Fax. (48) 3271-6700. Nirberto Haase, 75, Santa Mônica, CEP 88035-215, Tel. (48) 3215-6200, Fax. (48) 3215-6200.

**ITAJAÍ** – Brusque, 358, Centro, CEP 88303-000, Tel. (47) 3398-5200, Fax. (47) 3398-5200.

**JARAGUÁ DO SUL** – Barão do Rio Branco, 732, Centro, CEP 89251-400, Tel. (47) 3274-3700, Fax. (47) 3274-3700. Bernardo Grubba, 247, Centro, CEP 89251-090. Tel. (47) 3275-7900, Fax. (47) 3275-7900.

**JOINVILLE** – Ministro Calógeras, 1639, Anita Garibaldi, CEP 89202-005, Tel. (47) 3451-4400,

Fax. (47) 3451-4400. Dr. João Colin, 2500, América, CEP 89204-002, Tel. (47) 3451-2400, Fax. (47) 3451-2400.

**LAGES** – Frei Rogério, 587, Centro, CEP 88502-161, Tel. (49) 3251-9400, Fax. (49) 3251-9400.

**LAGUNA** – 13 de Maio, 12, Centro, CEP 88790-000, Tel. (48) 3647-7300, Fax. (48) 3647-7300.

**TUBARÃO** – Av. Expedicionário José Pedro Coelho, 1120, Centro, CEP 88704-201, Tel. (48) 3631-1800, Fax. (48) 3631-1800.

### PARANÁ

**CURITIBA** – Al. Dr. Carlos de Carvalho, 2050, Batel, CEP 80730-201, Tel. (41) 3270-8200, Fax. (41) 3270-8216. Av. República Argentina, 900, Vila Izabel, CEP 80620-010. Tel. (41) 3312-2300, Fax. (41) 3312-2300.

**LONDRINA** – Av. Américo Deolindo Garla, 224, Bairro Pacaembu, CEP 86079-225, Tel. (43) 3575-2400, Fax. (43) 3575-2400.

**MARINGÁ** – Av. Adv. Horácio Raccanello Filho, 5120, Zona 07, Novo Centro, CEP 87020-035, Tel. (44) 3301-3600, Fax. (44) 3301-3600.

### Créditos Fotos Stock Food

pág. 18: © Lehmann, Joerg, pag. 19: © Eising Studio - Food Photo & Video, pag. 19: © JUICE Images Ltd., pag. 19: © Freck, Henrik pag. 29: © Eising Studio - Food Photo & Video, pag. 30: © Gerlach, Hans, pag. 33: © Adam, Frank, pag. 45: © Eising Studio - Food Photo & Video, pag. 47: © Eising Studio - Food Photo & Video, pag. 48: © Blake, Anthony, pag. 50: © Wissing, Michael, pag. 56: © Eising Studio - Food Photo & Video



Confira a versão para tablets da Revista Gastronomia Angeloni  
O aplicativo pode ser baixado gratuitamente nas plataformas IOS e Android

Siga-nos nas redes



Facebook  
RedeAngeloni



Twitter  
@redeangeloni



Instagram  
Redeangeloni



Blog  
www.blogangeloni.com.br



Youtube  
RedeAngeloni



Site  
www.angeloni.com.br

## ÍNDICE



16



38



20

Encontre no Angeloni  
Cortes clássicos  
Molhos especiais

11

12

15

### Na Churrasqueira

Churrasco clássico  
Churrasco gourmet  
Costela no bafo  
Picanha com shoyu  
Hambúguer recheado  
Bisteca alla fiorentina

16

20

22

26

28

30

### Na Frigideira

Rosbife às Ervas  
Picadinho

32

34

Saltimbocca alla romana  
Filé à Oswaldo Aranha  
Carré de javali

36

38

42

### No Forno

Lombo ao molho de cerveja frutada  
Pernil de cordeiro  
Ossobuco alla milanese  
Beef Wellington  
Porchetta

44

46

48

50

54

### Na Panela

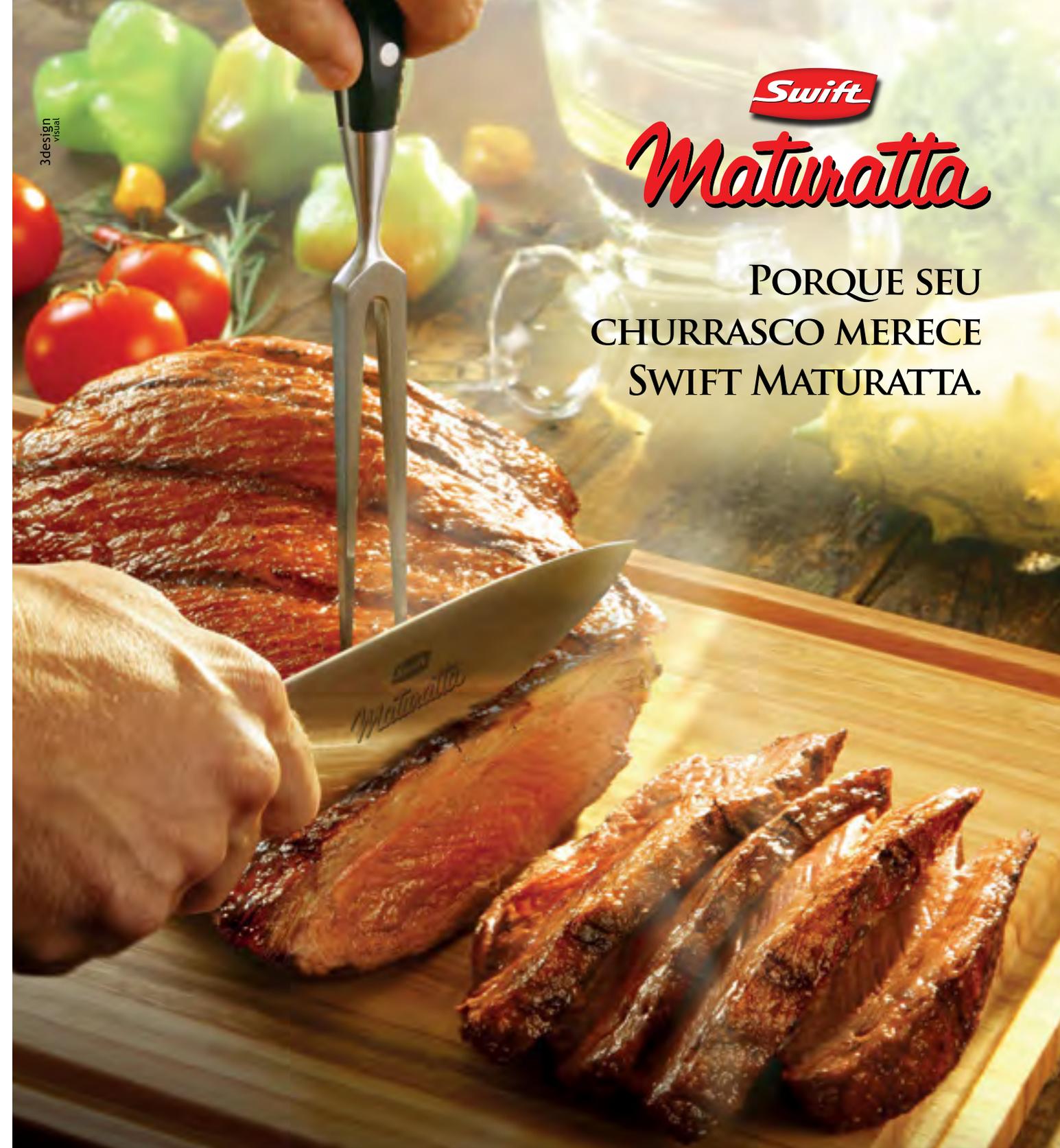
Brasato al Barolo  
Boeuf bourguignon

56

58

### Bela Gil

60



Swift

# Maturatta

PORQUE SEU  
CHURRASCO MERECE  
SWIFT MATURATTA.

ESPECIAL PARA  
**CHURRASCO**

- ◆ Experimente os 8 cortes especiais para seu churrasco
- ◆ Cortes naturalmente maturados garantindo mais maciez
- ◆ Marca de churrasco mais lembrada pelos consumidores

## Cozinhar fica mais gostoso em um dos novos Fogões Brastemp



### QUÁDRICHAMA

Chama muito mais potente, mais agilidade no preparo dos pratos

### VAPOR

Preserva os nutrientes dos alimentos e deixa as receitas suculentas

### PRATELEIRAS DESLIZANTES

Mais praticidade e segurança para você



### TIMER

Avisa quando seu prato está pronto

### SIMMER

Ideal para o preparo de molhos e outras receitas delicadas

### ACENDIMENTO SUPERAUTOMÁTICO

Basta apenas girar o botão

Aproveite para conhecer os benefícios de toda a linha!



**BRASTEMP**

## ENCONTRE NO ANGELONI

*Os melhores produtos para facilitar seu dia a dia e levar mais sabor e conforto para a sua cozinha*

### Um sal especial para sua receita

Defumado com madeiras tropicais, o sal Defumado da Kook é colhido no oceano Atlântico. Sem adição de substâncias artificiais, ele conta com um aroma marcante, que deixa qualquer carne ou churrasco mais saboroso. Vai muito bem também com peixes e frutos do mar, e até mesmo nas saladas. Surpreenda seu paladar e seus convidados. Ele pode ser usado em grãos ou ser moído na hora, por isso é perfeito na finalização das receitas.



### Ideal para o churrasco

Carne, tempero, acompanhamentos... são muitos os detalhes para você se preocupar na hora de organizar o seu churrasco com a família e os amigos. Pelo menos o jeito de servir a Oxford Porcelanas já resolveu. Com o Conjunto Churrasco você tem peças práticas e elegantes para servir seus convidados. São pratos e travessas brancos de porcelana de alta qualidade, que destacam o alimento e resistem a altas temperaturas. Sofisticação para deixar seu encontro mais especial.



### Forno e micro-ondas em um único produto

Na hora de escolher entre forno e micro-ondas, qual dos dois levar para casa? Os dois, claro. E, se estiverem em um único equipamento, ainda melhor. Com o forno elétrico e micro-ondas 38 L, da LG, sua vida na cozinha vai ficar muito fácil. O aparelho tem função a vapor (Steamchef), grill, cozimento combinado, aquecimento e trava à prova de crianças. Suas refeições mais saborosas e saudáveis, e sua cozinha mais inteligente!



## CADA CORTE, UM PREPARO

### 1. MÚSCULO DIANTEIRO

É uma das carnes mais saudáveis e saborosas do boi. Ideal para sopas e cozidos, como o boeuf bourguignon

### 2. ACÉM

Rico em gordura e sabor, pode render bons hambúrgueres e kaftas

### 3. CUPIM

É rico em gordura, que fica entremeada nas fibras. Ideal para churrascos e assados

### 4. FILÉ DE COSTELA

É também conhecido como bife ancho. Perfeito na churrasqueira e na grelha

### 5. CONTRAFILÉ

Um dos cortes mais populares do mundo, ideal para bifés na panela ou na churrasqueira

### 6. FILÉ MIGNON

Considerado o corte mais macio, pode ser usado tanto para bifés grelhados quanto em um molho rico, como o de estrogonofe

### 7. FRALDINHA

Corte de fibras longas e magras, porém muito suculentas e macias. Excelente para o churrasco ou mesmo grelhada na chapa

### 8. MAMINHA

Menos irrigada que a fraldinha, porém com uma fina capa de gordura que garante sabor à peça, a maminha vai bem tanto na panela quanto na brasa

### 9. ALCATRA

Tem fibras longas, macias e saborosas. Ideal para o churrasco

### 10. PICANHA

Queridinha do churrasco nacional, é sempre preparada com a capa de gordura que garante sabor e maciez

### 11. PATINHO

Corte magro e de fibras curtas, pode ser usado em preparos como quibe cru e steak tartare ou em bifés a rolê e escalopes

### 12. COXÃO MOLE

Pode pesar até 10 kg e é indicado para assados, ensopados e bifés

### 13. COXÃO DURO

Poder ser moído para hambúrgueres ou em cubos para cozidos, como o barreado

### 16. PONTA DE AGULHA

Reveste as últimas costelas do boi. Pode ser preparada com ou sem osso. Pode ser assada no bafo ou usada em cozidos

### 14. LAGARTO

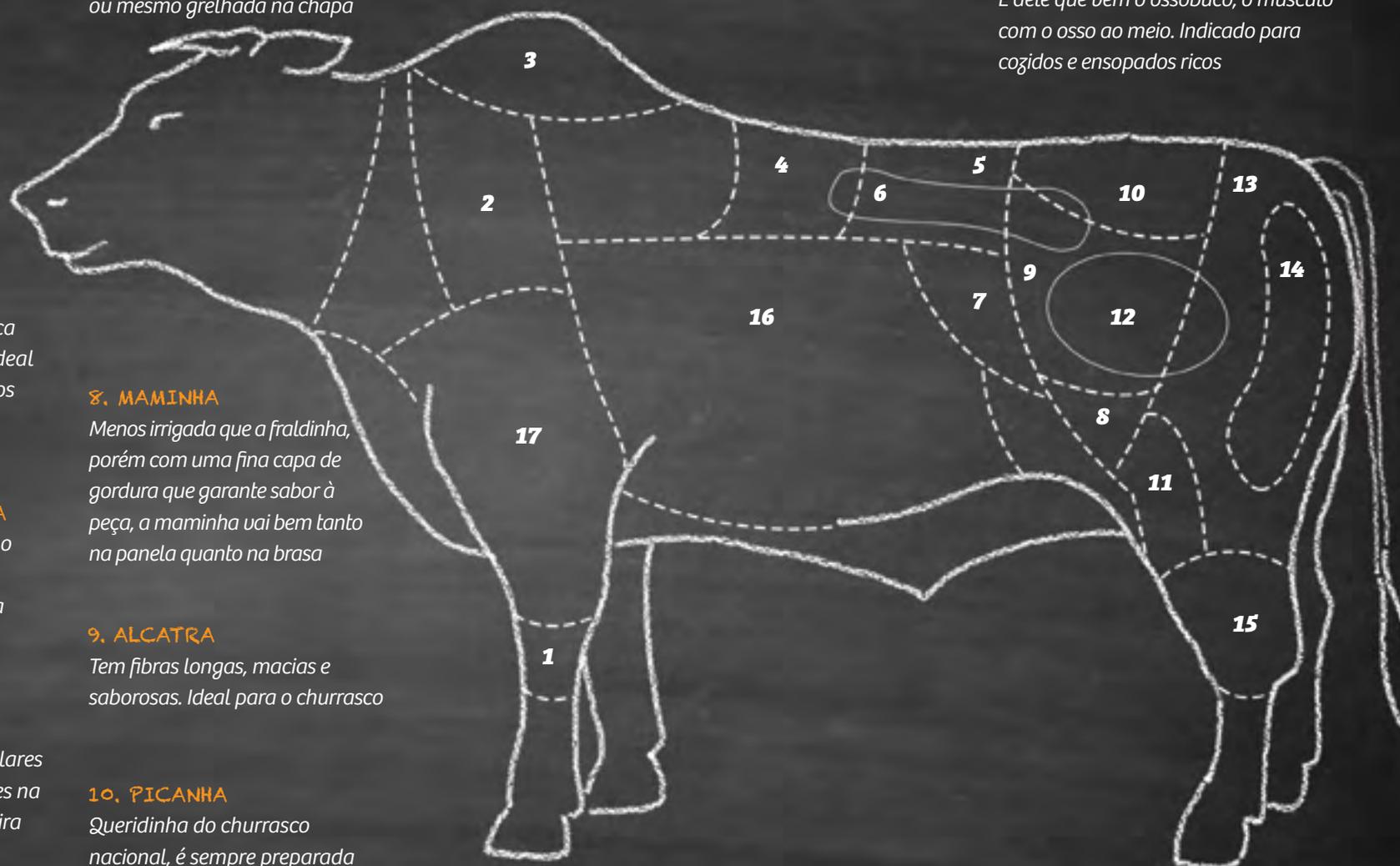
Ideal para o rosbife ou para o preparo de carnes desfiadas

### 15. MÚSCULO TRASEIRO

É dele que vem o ossobuco, o músculo com o osso ao meio. Indicado para cozidos e ensopados ricos

### 17. PALETA

É um corte semelhante ao filé, mas com mais suculência. Ideal para churrasco e chapa



## O MELHOR DAS CARNES

Os diferentes tipos de carne e a forma ideal de cozinhá-los

“

Saiba como escolher a peça mais indicada para sua receita

”

Até há pouco tempo, a menor variedade de carnes disponíveis nas prateleiras fazia com que elas fossem divididas em carnes de “primeira, segunda ou terceira”. Isso significava que os cortes considerados bons eram, basicamente, picanha e filé mignon. Com a popularização de novos cortes –ou dos antigos com novas denominações, importadas dos argentinos ou dos norte-americanos–, e chefs se dedicando a descobrir sabores antes considerados “de terceira”, a variedade de sabores e receitas aumentou consideravelmente. Mas, se você, como a maioria das pessoas, não é um profundo entendedor de cortes de carne, nós podemos ajudar. O “mapa” ao lado, elaborado pelo chef Gustavo Rigueiral, do catering Chef à Porter, mostra os principais cortes bovinos e o melhor preparo para cada tipo, além das denominações mais comuns. O famosíssimo corte argentino bife ancho, por exemplo, nada mais é que um pedaço de uma conhecida “carne de segunda”, o filé de costela. Além de levar em conta a preferência pessoal por determinados tipos de carne, é necessário saber também qual será o modo de preparo. Afinal, nada supera o sabor de um músculo cozido, por exemplo, ou de um hambúrguer preparado com a carne correta. Escolha sua receita e bom apetite!

# O SABOR DE VIVER BEM

As geleias Linea são a combinação perfeita entre saúde e sabor. Adoçadas com **Sucralose**, são a escolha certa para deixar suas receitas ainda mais especiais! São 7 sabores para deixar o seu dia-a-dia mais gostoso!

Experimente!



## Conheça Lineal

A maior linha de produtos a base de sucralose.



NÃO DEIXE DE CONHECER E INTERAGIR CONOSCO E CONHECER NOSSOS PRODUTOS:

 [WWW.LINEASUCRALOSE.COM.BR](http://WWW.LINEASUCRALOSE.COM.BR)  [FACEBOOK.COM/LINEASUCRALOSE](https://FACEBOOK.COM/LINEASUCRALOSE)  [/LINEASUCRALOSE](https://LINEASUCRALOSE)

## MOLHOS ESSENCIAIS

Os molhos e as carnes têm uma relação bastante íntima, pois são capazes de realçar o sabor dos cortes

### AÏOLI

A "manteiga da Provence" tem ervas, alho e manteiga. Ótimo tempero de carnes vermelhas

### VINAGRETE

À base de tomate, cebola, cheiro-verde, pimentão, vinagre e azeite, pode ser incrementado com mostarda e noz-moscada

### HORTELÃ

À base de hortelã, azeite e limão, é clássico para o cordeiro, mas pode acompanhar carne de porco e caça

### CHIMICHURRI

Com função de tempero, leva ervas, alho, cebola e pimenta. Vai muito bem com carne bovina, de cordeiro e de porco

### BARBECUE

Ketchup, molho inglês, açúcar mascavo e limão são os ingredientes. Marcado pela doçura, acidez e toque defumado





## CHURRASCO CLÁSSICO

Maminha e fraldinha

### PAIXÃO NACIONAL

De Norte a Sul o churrasco é uma tradição; e o segredo está em detalhes que vão do tempero à forma de acender a churrasqueira

#### Churrasco clássico (porção para 8 pessoas)

##### Ingredientes

###### Para as carnes

- 1 peça** de fraldinha de 2 kg  
(a peça pode pesar até 2,5 kg)
- 1 peça** de maminha de 1,5 kg  
(a peça pode pesar até 1,8 kg)

###### Sal grosso

###### Pimenta

###### Para a salmoura

###### Água

###### Sal grosso

###### Alecrim

###### Salsinha

###### Manjericão

##### Preparando a carne

Tire as peças de carne da geladeira e deixe-as em temperatura ambiente. Em seguida, envolva as carnes com bastante sal grosso. Espere 5 minutos, bata para retirar o excesso do sal e leve ao fogo. Tanto a maminha como a fraldinha devem ser viradas quando dourarem a parte de baixo. É importante não ficar virando a carne o tempo todo.

A fraldinha, que pode ser fatiada aos poucos, ganha mais sabor se temperada ainda com a mistura de água, sal grosso, alecrim, salsinha e manjericão. Use essa salmoura para molhar a carne durante o cozimento. A maminha, depois de assada –cerca de 30 minutos–, também pode ganhar um pouco de pimenta.

**Dica:** na hora de fazer as compras, considere **400 g** de carne por pessoa mais os acompanhamentos



##### CORTES TRADICIONAIS

Carne de fibras longas e magras, a fraldinha é também muito succulenta e macia, o que a torna presença garantida nos churrascos. O mais comum é colocar a peça inteira no fogo e ir servindo pequenas fatias à medida que vai assando. Por isso mesmo, a salmoura (receita ao lado) é perfeita para dar mais gosto à carne durante o cozimento. A maminha, por sua vez, é menos irrigada que a fraldinha, porém sua fina capa de gordura garante sabor à peça e a torna queridinha dos churrascos.

##### BANQUETE AO AR LIVRE

A fraldinha é um dos cortes eleitos de István Wessel, proprietário da Carnes Wessel, quando o assunto é churrasco. Completam sua lista o bife ancho, a costela e a picanha. Para ele, o sal grosso, sempre usado de forma generosa, é o grande tempero. Basta temperar a carne minutos antes de colocá-las na grelha –entre 5 e 10 minutos são suficientes.

##### Segredo da receita

O sal grosso D'Cheff Pimenta Calabresa é perfeito para temperar as carnes



## DICAS

### Ao acender o fogo

Seja generoso com a quantidade de carvão – use ao menos 1kg de carvão para cada kg de carne. Se usar álcool ou o gel acendedor, espere 1 minuto antes de acender o fogo. Também é possível usar lenha no lugar do carvão, mas ela deixará um gosto mais defumado na carne. Importante: nunca mexa no carvão quando tiver carne na grelha.

### Como cuidar do fogo

É preciso muito cuidado com o álcool depois que a churrasqueira está acesa. Para diminuir a chama, é possível borrifar um pouco de água e espalhar o carvão, mas nunca quando a carne estiver na grelha. Para saber a intensidade do fogo, aproxime a sua mão das brasas para ver quanto tempo ela aguenta o calor:

**2 segundos** (*fogo forte*)

**3-4 segundos** (*fogo médio a forte*)

**5-6 segundos** (*fogo médio*)

**7-8 segundos** (*fogo fraco*)

### Os complementos

Frango - principalmente asinhas e coxinhas -, linguiça, legumes e espetinhos são ótimos acompanhamentos e também podem ser preparados na grelha. Como o tempo de cozimento é bem mais rápido, funcionam bem como um aperitivo.

“

**A carne deve ser virada apenas uma vez na churrasqueira**

”



Fraldinha



“

**Misture ingredientes como legumes, limão e alho junto às carnes do espeto. Além de decorativo, o sabor fica irresistível**

”



 **PREPARO: 60 MIN**



### DEIXE TODOS À VONTADE

Mais que uma simples refeição, o churrasco é um evento informal onde as pessoas têm de ficar à vontade, principalmente na hora de se servir. Por isso, deixar os acompanhamentos à mão dos convidados é uma ótima saída para manter o clima. Molhos de pimentas encorpadas, como a calabresa ou pimenta vermelha, combinam super bem com carnes mais fortes. Molhos como ketchup ou barbecue acentuam o defumado das carnes preparadas na grelha, enquanto os ácidos, com limão, hortelã ou vinagre, são ótimas opções para carnes mais gordurosas.



T-Bone

Ancho

## CHURRASCO GOURMET

T-Bone e ancho

### CORTES ESPECIAIS

Dos argentinos chorizo e ancho ao americano T-Bone, cortes diferenciados dão um toque especial ao churrasco

#### Churrasco gourmet (porção para 6 pessoas)

##### Ingredientes

1 kg de T-Bone

1,5 kg de bife ancho

Sal grosso

Pimenta-do-reino a gosto

Sal rosa para finalizar

##### Preparo

Essas carnes têm cortes de 4 cm de espessura, em média, e devem ser temperadas apenas com sal grosso –que pode ser triturado– e pimenta-do-reino. Passe sal nos dois lados das carnes e, por cima, a pimenta-do-reino. Espere uns 5 minutos antes de levar à brasa. Ao contrário do churrasco gaúcho, não se usa espeto nem é preciso bater a carne para retirar o sal. Outra dica é preparar a carne sem sal e utilizar o sal rosa na hora de servir. A carne deve ser colocada mais próxima do fogo, entre 15 a 25 cm. Asse de um lado, vire e doure do outro. Seu preparo é mais rápido.

A diferença do churrasco gourmet para o clássico é que ele utiliza carnes especiais, como T-Bone, prime rib, bife de ancho, chorizo, costela em tiras, linguiças especiais e carne Wagyu.



### EXCELÊNCIA À MESA

Os bifes de chorizo e ancho são algumas das mais famosas carnes argentinas, e tornaram o país referência no assunto. Mas eles não estão sozinhos: T-Bone e prime rib são as vertentes americanas e igualmente sinônimo de carnes nobres. Em comum, são cortes de alta qualidade. Com um sabor marcante, costumam ser temperados apenas com sal. O toque de sabor pode ficar por conta de um sal igualmente especial, como as versões com ervas, flor de sal ou sal rosa do Himalaia.

#### Encontre no Angeloni

##### Harmonização

Cerveja Saint Bier Stout

Origem: Brasil

É uma cerveja escura não filtrada, puro malte e de alta fermentação. Aromática, tem corpo firme e paladar de chocolate meio-amargo. É saborosa e com boa harmonização



##### Segredo da receita

O sal rosa do himalaia, da Kook, é ideal para finalizar uma carne especial



## **VALE A ESPERA**

Costela bovina é uma das carnes mais saborosas do churrasco; sua preparação é, por si só, um grande evento



**COSTELA  
NO BAFO**

## A ESTRELA DA FESTA

Com sabores complexos e preparo lento, costela bovina é a atração principal de qualquer churrasco

### Costela no bafo com mandioca aromatizada na manteiga (porção para 6 pessoas)

#### Ingredientes

##### Para a mandioca

**1 kg** de mandioca

**150 g** de manteiga

**Sal e pimenta** a gosto

##### Para a costela

**300 ml** de água

**6 dentes** de alho

**1 cebola** cortada em cubos

**1 colher** (chá) de

manjerona desidratada

**1 colher** (chá)

de manjeriço desidratado

**1 colher** (chá)

de alecrim desidratado

**1 colher** (chá)

de sálvia desidratada

**1,8 kg** de costela de boi

(ou **1 ripa** de costela)

**150 g** de sal grosso

**Papel celofane** de uso culinário

#### Preparando a mandioca

Cozinhe a mandioca até que fique macia. Unte uma travessa com manteiga e espalhe a mandioca. Derreta a manteiga restante e despeje sobre a mandioca. Tempere com sal e pimenta e leve ao forno preaquecido por 20 minutos. Pode-se utilizar também a manteiga de garrafa.

#### Preparando a carne

No liquidificador, coloque água, alho, cebola, manjerona, manjeriço, alecrim e sálvia. Bata bem. Em uma tigela, coloque a costela, tempere com essa mistura e salpique o sal grosso por cima. Tampe a tigela e deixe marinar na geladeira por 12 horas. Em seguida, coloque a costela sobre o papel celofane e faça duas voltas, formando um pacote. Amarre as pontas do celofane com barbante para não sair o suco e a gordura. Coloque a costela na churrasqueira a bafo e deixe-a assando por 2 horas. Após esse tempo, vire o pacote da costela para assar do outro lado por mais 3 horas. Retire a costela da churrasqueira, abra o pacote e sirva com a mandioca.



#### PACIÊNCIA RECOMPENSADA

Um dos cortes bovinos mais apreciados, a costela é a estrela do churrasco. Não apenas por seu sabor complexo, mas também pelo tempo que leva no preparo -a marinada geralmente tem início um dia antes e, uma vez na churrasqueira, são necessárias horas no fogo antes de a carne ficar macia e “desmanchando” na boca. A versão mais tradicional é preparada em fogo de chão, à moda gaúcha. Por ter muitos ossos e gordura, ela requer um preparo lento.

#### Encontre no Angeloni

##### Dica do sommelier

*Tinto Vieja Parcela Reserva*

*De La Familia Tannat*

**Origem:** Uruguai

Este vinho uruguaio produzido com a uva Tannat tem cor vermelho intenso, aroma de frutas vermelhas com toques de café e taninos firmes, com bom corpo



##### Segredo da receita

Os temperos prontos Chef Paul e Mrs. Dash são ótimos para temperar a carne



Taças

FOR YOUR HOME

Tradição, qualidade e design





## PICANHA COM MOLHO DE SHOYU

### TOQUE ORIENTAL

Comum na culinária do Oriente, o shoyu é um ótimo tempero também para carnes nobres, como a picanha

### Picanha com molho de shoyu (porção para 4 pessoas)

#### Ingredientes

**100 g** de manteiga  
em temperatura ambiente  
**6 colheres** (sopa) de shoyu  
**1 peça** de picanha (800 g a 1 kg)  
**Sal grosso**

#### Preparo

Misture a manteiga com o shoyu, formando uma pasta. Se precisar, derreta a manteiga. Reserve. Passe a picanha no sal grosso e deixe por 10 minutos. Tire o excesso de sal da carne e leve à churrasqueira em fogo médio com a gordura virada para cima. Pincele com o molho e deixe dourar. Vire do outro lado até dourar a carne. Tire do fogo, fatie e sirva com o molho e pães.

**Dica:** Se preferir preparar a picanha no espeto, primeiramente descubra se sua picanha é de direita ou esquerda. Para isso, basta colocar sua mão sobre a carne. Se o dedo da mão direita ficar na parte mais larga da gordura, você tem uma peça de direita. E vice-versa. Descoberto isso, fatie a peça, começando por onde estava o dedo. Os cortes devem ser na diagonal, e os bifês devem ter cerca de **2 cm** de espessura.



### PARA SABOREAR AOS POUCOS

Shoyu e carne vermelha? Claro! Esta combinação é perfeita para um churrasco com um sabor a mais. O molho de shoyu com manteiga dá um gosto especial à unânime picanha, realçando o sabor do assado que é preferência nacional. Como ela vai sendo fatiada aos poucos, à medida que vai ficando dourada, separe uma porção do molho para deixar à mesa. A carne pronta também fica uma delícia em um sanduíche -aposte em picles para complementar o sabor.

### Encontre no Angeloni

#### Dica do sommelier

*Tinto Finca 8 Malbec*

**Origem:** Argentina

De paladar redondo, boa acidez e com taninos leves, este vinho argentino tem cor vermelho rubi brilhante e aromas de frutas vermelhas e flores, como violetas



#### Segredo da receita

O molho de soja Sakura Premium é perfeito para esta receita





## HAMBÚRGUER RECHEADO DE GORGONZOLA

### AMERICAN WAY

O tradicional hambúrguer ganha sabor extra com recheio de gorgonzola; receita é perfeita para a churrasqueira

### Hambúrguer recheado de gorgonzola (porção para 4 pessoas)

#### Ingredientes

*Para o hambúrguer*

**500 g** de carne fraldinha

**½ cebola** roxa picadinha

**Sal** a gosto

**1 colher** (café) de páprica defumada

**1 colher de sopa** de vinagre balsâmico

**100 g** de queijo gorgonzola

**50 g** de manteiga em temperatura ambiente

**Azeite** para fritar

#### Preparando o hambúrguer

Misture bem a carne com todos os temperos e reserve. Amasse o queijo com um garfo e misture a manteiga. Reserve. Divida a carne em oito partes. Faça uma bola com um pedaço de carne e amasse para formar um disco. No centro do disco, espalhe 1/4 do recheio deixando a borda sem queijo. Coloque outro disco de carne por cima e amasse bem as bordas para que a carne se junte nas laterais. Leve à churrasqueira para assar. Quando dourar embaixo e começar a sangrar em cima, vire o hambúrguer com cuidado e espere grelhar o outro lado. Sirva com salada verde.



### TOQUE SOFISTICADO

Os americanos já sabem há tempos: um bom hambúrguer preparado na churrasqueira é uma ótima opção para um almoço ao ar livre. O toque gourmet da receita vem no recheio: o queijo gorgonzola combina perfeitamente com a carne e surpreende o paladar. Para acompanhar o hambúrguer, a inseparável batata frita também ganha ares mais sofisticados quando preparada de maneira rústica, com temperos como ervas e sal do himalaia. Para completar, uma salada verde crocante fica perfeita. Nem precisa de pão para acompanhar!

### Encontre no Angeloni

#### Harmonização

*Cerveja Kaiserdom Hefe Weissbier*

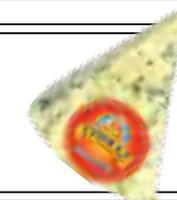
**Origem:** Alemanha

Utilizando somente ingredientes naturais, esta cerveja do sul da Alemanha tem pelo menos 50% de trigo. Tem um leve sabor de fruta e espuma branca abundante



#### Segredo da receita

O queijo gorgonzola  
Tirolez é ideal  
para este prato





## BISTECA ALLA FIORENTINA

### SABOR DA TOSCANA

Um dos pratos mais famosos de Florença, o segredo da bisteca alla fiorentina é o corte da carne

#### Bisteca alla fiorentina (porção para 4 pessoas)

##### Ingredientes

###### Para as batatas

**600 g** de batatas bolinhas

**2 litros** de água

**4 colheres** (sopa) de sal grosso

**4 colheres** (sopa) de azeite

**Alecrim** a gosto

###### Para a carne

**1 peça** de bisteca fiorentina (1 kg)

**Sal grosso** para temperar

**Pimenta** a gosto

**Azeite**

##### Preparando as batatas

Lave as batatas com casca em água corrente. Em uma panela grande, coloque-as para cozinhar em dois litros de água. Leve ao fogo médio e deixe por 25 minutos. Retire do fogo, escorra a água e coloque as batatas em um pano de prato. Em seguida, preaqueça o forno a 180 °C. Assim que esfriarem, corte-as ao meio. Espalhe metade do sal grosso no fundo de uma travessa refratária e disponha as batatas. Salpique o restante do sal por cima, regue as batatas com azeite e polvilhe com alecrim. Cubra com papel-alumínio e leve ao forno preaquecido para assar por 15 minutos. Reserve.

##### Preparando a carne

Faça um corte seguindo o osso dos dois lados da peça. Passe sal grosso, inclusive no talho feito, e deixe descansar por 5 minutos. Retire o excesso de sal e grelhe no fundo da churrasqueira, dos dois lados. Finalize com a pimenta e deixe a peça em pé na grelha, com a parte do osso para baixo, por 10 minutos. Sirva com as batatas regadas com o azeite.

**Dica:** na frigideira, a bisteca pode ser preparada com azeite e ervas



### SANTO PRATO

Prato típico da Toscana, a bisteca alla fiorentina tem sua origem ligada à festa religiosa de São Lourenço. O bife –um corte que vem com o osso no meio–, temperado apenas com sal grosso, era grelhado na fogueira e, depois de pronto, finalizado com a pimenta-do-reino. Outra marca registrada desta receita é a espessura da carne, que pode chegar a 8 cm quando crua. Ela fica dourada por fora e bem vermelha e macia por dentro.

#### Encontre no Angeloni

##### Dica do sommelier

*Tinto Ceppaiano Alle Viole*

**Origem:** Itália

O vinho da região da Toscana é uma bebida com boa acidez e taninos elegantes, cor vermelho claro e aroma de frutas negras, como ameixas, além de notas de especiarias



##### Segredo da receita

Para acompanhar o prato, aposte em um bom azeite de oliva, como o grego Ionis





## ROSBIFE ÀS ERVAS

*Chef Aninha Soares*

### PARA AGUÇAR O PALADAR

A crosta crocante, o vermelho intenso da carne e o aroma marcante: o rosbife às ervas é um convite aos sentidos

### Rosbife às ervas

(porção para 6 pessoas)

#### Ingredientes

**1 peça** (+ ou - 1 kg) de filé mignon  
(limpo e sem cordão)

**Sal e pimenta** a gosto

**Azeite** para fritar

**10 g** de tomilho fresco picadinho

**10 g** de sálvia fresca picadinha

**10 g** de alecrim fresco picadinho

**Barbante** de algodão

#### Preparo

Tempere a carne com sal e pimenta e amarre com o barbante. Em seguida, passe rapidamente em uma chapa ou frigideira bem quente untada com azeite para selar de todos os lados. Deixe esfriar e tire o barbante. Faça uma mistura com as ervas e envolva toda a carne com ela. Volte a carne novamente à frigideira quente e doure de todos os lados. Deixe esfriar e leve a carne à geladeira embrulhada com papel-alumínio. Na hora de ir à mesa, lamine a carne em fatias finas e sirva com mostarda dijon e pães rústicos.



### COZINHA AFETIVA

A chef Aninha Soares, da rotisseria Mesa III, inspirou-se em sua família para criar esse prato, rico em ervas e temperos, como os que eram degustados ao redor do fogão da casa de seus pais. A chef conta que o rosbife era fatiado e servido apenas com pão. Durante o preparo, a panela deve estar quente o suficiente para que a carne seja selada e não perca seu suco. Também podem ser usados cortes como lagarto, patinho e contrafilé.

### Encontre no Angeloni

#### Dica do sommelier

*Tinto Aracuri Pinot Noir*

**Origem:** Brasil

Vinho elaborado em Campos de Cima da Serra, uma das melhores regiões do Brasil para o cultivo da uva Pinot Noir. Vinho de baixa produção, aromático, leve e com bom frescor



#### Segredo da receita

A mostarda dijon alemã, da Kuhne, é o acompanhamento perfeito para este rosbife





## PICADINHO

Chef Carlos Ribeiro

### BRASILEIRINHO

O picadinho deixou de ser um prato trivial para conquistar paladares exigentes, com a carne picada na ponta da faca e finalizada com molho

#### Picadinho

(porção para 2 pessoas)

##### Ingredientes

###### Para o feijão

500 g de feijão

carioquinha

2 folhas de louro

6 dentes de alho

½ xícara (chá)

de azeite

Sal a gosto

###### Para o pastel

1 pacote de massa

para pastel

100 g de queijo

muçarela

Óleo para fritar

###### Para a carne

6 colheres

(sopa) de azeite

20 g de manteiga

300 g de filé-mignon

picado na ponta da faca

50 g de cebola picada

2 dentes de alho picados

Sal e pimenta

moídos na hora

1 colher (sopa)

de colorau

30 g de salsinha picada

1 tomate picado

8 colheres (sopa)

de caldo de legumes

###### Montagem

4 colheres de arroz pronto

4 colheres de

farofa pronta

1 ovo frito

#### Preparando os acompanhamentos

Comece pelo feijão: deixe o feijão de molho em água por 12 horas. Troque a água, junte 2 folhas de louro e cozinhe na pressão por 20 a 30 minutos, até amolecer os grãos. Frite os alhos socados no azeite. Junte o feijão cozido com o caldo, adicione sal e reduza até o caldo ficar encorpado. Para o pastel, corte o queijo em pequenos quadrados, abra a massa e corte pequenos círculos –como a boca de um copo americano ou uma xícara. Recheie cada círculo com um pedaço de muçarela. Pincele água nas bordas, feche os pastéis e aperte para que não abram. Frite em óleo quente, virando-os para que fiquem inchados. Reserve.

#### Preparando a carne

Em uma frigideira, coloque o azeite e a manteiga. Em seguida, junte a carne. Frite por aproximadamente 3 minutos, mexendo devagar. Coloque a cebola e o alho, tempere com o sal e a pimenta. Refogue por alguns minutos e adicione o colorau, a salsinha e o tomate. Junte aproximadamente 8 colheres de sopa de caldo de legumes para ficar molhadinho. Deixe reduzir por uns 4 minutos em fogo baixo. Desligue e sirva com o arroz e a farofa. O feijão é servido à parte. Para finalizar, frite um ovo e coloque sobre o arroz.



#### VARIAÇÕES

O picadinho é um daqueles pratos que, por muito tempo, ficou relegado a segundo plano e que agora tem se destacado na gastronomia brasileira. Se a estrela do prato é a carne, os acompanhamentos completam a receita, dando mais sabor. E, apesar de o filé mignon oferecer uma carne mais macia e envolver bem o sabor do molho, podem ser usados outros cortes no preparo do picadinho, como o contrafilé e a alcatra. O chef Carlos Ribeiro, do restaurante Na Cozinha, em São Paulo, sugere também versões com peito de frango e até uma com carne de porco, como a copa lombo. Fica saboroso quando ganha um toque de pimentas.

#### Encontre no Angeloni

##### Harmonização

Cerveja Therezópolis Gold

Origem: Alemanha

Esta premium lager

tem receita dinamarquesa

que combina três tipos

de lúpulo. Tem médio

amargor, possui cor dourada

e cremosidade generosa



##### Segredo da receita

O colorífico, da Kitano, dá um toque especial ao picadinho





## SALTIMBOCCA ALLA ROMANA

### SALTA À BOCA

Receita tradicional italiana é tão deliciosa que, segundo seus criadores, “salta à boca”

#### Saltimbocca com risoto de limão siciliano (porção para 4 pessoas)

##### Ingredientes

###### Para o risoto

**1 cebola** picadinha  
**100 g** de manteiga  
**250 g** de arroz arbóreo  
**200 ml** de vinho branco seco  
**Raspas** de 1 limão siciliano  
**200 ml** de suco de limão siciliano  
**1 litro** de caldo de legumes  
**1 pitada** de sal  
**Pimenta** a gosto  
**100 g** de queijo parmesão ralado

###### Para o escalope

**8 escalopes** pequenos de vitela  
**Pimenta-do-reino e sal** a gosto  
**8 fatias** finas de presunto parma  
**8 folhas** grandes de sálvia  
**2 colheres** (sopa) de manteiga  
**2 colheres** de vinho branco seco

##### Preparando o risoto

Refogue a cebola em  $\frac{2}{3}$  da manteiga até amolecer. Em seguida, na mesma panela, adicione o arroz e refogue. Quando começar a secar, coloque  $\frac{2}{3}$  do vinho. Acrescente as raspas e o suco do limão ao arroz já refogado. Deixe o vinho evaporar e comece o processo de adição do caldo de legumes até o arroz ficar “al dente”. Pouco antes de finalizar, coloque mais algumas raspas da casca do limão, a pimenta e o sal. Quando o arroz chegar ao ponto, coloque o restante do vinho, mexa, adicione a manteiga restante e desligue o fogo. Por fim, adicione o queijo. Deixe a panela fechada por 3 minutos. Reserve.

##### Preparando o escalope

Bata todos os escalopes com o batedor de carne até que eles fiquem bem finos. Depois, tempere-os com sal e pimenta-do-reino. Coloque sobre cada escalope uma fatia de presunto e uma folha de sálvia. Use um palito e prenda o presunto e a folha de sálvia ao escalope aberto. Em uma panela de fundo largo, derreta a manteiga e frite os escalopes dos dois lados. Regue com o vinho, espere evaporar e passe os escalopes para um prato. Adicione duas colheres de sopa de água à panela, deixe ferver por 1 minuto e regue os escalopes. Sirva com o risoto.



#### EM ROMA, COMO OS ROMANOS

Tradicional receita à base de vitela, presunto cru e sálvia, a saltimbocca tem sua origem incerta, mas sabe-se que ganhou notoriedade em Roma ainda no século 19 –daí o “alla romana”, ou seja, à moda romana. A receita fez tanto sucesso que ganhou o nome saltimbocca, que pode ser traduzido como “que salta à boca”. Para acompanhar a carne, a sugestão é outro prato típico italiano, o risoto, e essa versão com limão siciliano é perfeita.

#### Encontre no Angeloni

##### Dica do sommelier

*Tinto Montgras Reserva Carménère*

##### Origem: Chile

As uvas utilizadas na elaboração deste vinho obtiveram um grande amadurecimento, resultando em um vinho redondo e equilibrado



##### Segredo da receita

O jamón serrano fatiado é perfeito para esta receita



## O PREFERIDO DA BOEMIA

Criado por um diplomata, o filé à Oswaldo Aranha se tornou uma autêntica comida de boteco da melhor qualidade

**FILE À  
OSWALDO  
ARANHA**

## CARIOCA DA GEMA

Criada há mais de 80 anos no Rio de Janeiro, receita ganhou popularidade através dos anos e se tornou um clássico

## Filé à Oswaldo Aranha (porção para 2 pessoas)

### Ingredientes

- 2 xícaras de arroz cozido
- 12 dentes de alho
- 1 e ½ xícara (chá) de azeite
- Óleo para fritar
- 2 batatas médias cortadas em fatias finas
- 1 xícara (chá) de farinha de mandioca
- 1 colher (sopa) de azeitona preta picada
- Sal a gosto
- 400 g de filé mignon (em dois filés)
- 1 colher (sopa) de alcaparra (opcional)
- Salsa picada a gosto

### Preparo

À parte, prepare o arroz. Corte 8 dentes de alho longitudinalmente, para que fiquem em lâminas. Aqueça ¾ de xícara (chá) de azeite e frite os alhos laminados até ficarem dourados e crocantes. Escorra e reserve. Aqueça um pouco de óleo e frite a batata. Escorra em papel toalha e reserve. Faça a farofa: aqueça 3 colheres (sopa) de azeite e refogue 4 dentes de alho picados. Acrescente a farinha de mandioca e mexa bem. Acrescente as azeitonas e tempere com sal a gosto. Em seguida, em uma frigideira, aqueça bem ¼ de xícara (chá) do azeite e frite o filé dos dois lados. Tempere os bifes com sal ainda na frigideira. Se quiser, coloque as alcaparras por cima. Retire e reserve. Coloque a farofa e o arroz na frigideira do bife e mexa para pegar o gosto da carne. Sirva o filé com o alho frito e a salsa picada por cima e com as batatas e a mistura de farofa e arroz.



## REFEIÇÃO DE DIPLOMATA

O prato com nome e sobrenome nasceu em um dos bairros mais boêmios do Rio de Janeiro, a Lapa, na década de 1930. Mais precisamente no bar Cosmopolita —aberto em 1926 e em funcionamento até hoje. Oswaldo Aranha era um político e diplomata gaúcho que frequentava o local e sempre pedia a mesma refeição. A receita fez tanto sucesso que se espalhou pelos restaurantes do Rio, depois do país, e ganhou mais fama que seu criador. Para deixar o acompanhamento ainda mais gostoso, alguns cozinheiros incluíram um punhado de alcaparras (em conserva) à receita. Elas são colocadas na mesma frigideira usada no preparo da carne, juntamente com o arroz e a farofa, para absorver a gordura e todos os sabores deixados no fundo da panela.

### Encontre no Angeloni

#### Harmonização

Cerveja Saint Bier Belgian Golden Ale

Origem: Brasil

De cor dourada e não filtrada, é uma bebida puro malte de alta fermentação. Tem aroma frutado e presença de lúpulo, além de sabor levemente adocicado



#### Segredo da receita

A alcaparra espanhola Torre Bella dá um toque de requinte ao tradicional prato



# Coloque mais sabor na sua vida



- 100% Carne
- Feito por especialistas, com cortes e gramaturas diferenciados
- Atendimento Especializado
- Entrega com frota própria
- Qualidade incomparável

## Confira a linha de hambúrgueres VPJ



SAC 0800 771 1875  
19 3565-5700  
sac@vpjalimentos.com.br  
www.vpjalimentos.com.br

Um produto:

**VPJ Alimentos**  
Do Produtor para Você



## CARRÉ DE JAVALI

Chef Janaína Rueda

### REQUINTE POUCO CALÓRICO

A carne de javali vem sendo festejada como uma opção saudável e por ter menos calorias que a carne de porco

### Carré de javali com purê de mandioquinha e de abóbora (porção para 2 pessoas)

#### Ingredientes

**Para o purê de mandioquinha**  
**1 kg** de mandioquinha  
**150 ml** de leite  
**200 ml** de creme de leite  
**Noz-moscada** a gosto  
**50 g** de manteiga  
**Sal e pimenta** a gosto

**½ cebola** picada  
**4 colheres** (sopa) de azeite  
**Sal** a gosto

#### Para o purê de abóbora

**½ abóbora** cortada em pedaços médios

#### Para o carré

**Pimenta-do-reino verde** a gosto  
**30 ml** de conhaque  
**100 ml** de caldo de carne  
**500 g** de carré de javali  
**Sal** a gosto  
**25 g** de óleo de girassol

#### Preparando o purê de mandioquinha

Corte a mandioquinha em pedaços e coloque na assadeira. Cubra com um fio de azeite extravirgem e papel-alumínio e asse a 180 °C até amolecerem (cerca de 10 minutos). Tire do forno, descasque e amasse. Deixe esfriar. Em uma panela, misture o leite com o creme de leite e a noz-moscada e esquite, mas sem deixar ferver. Reserve. Em outra panela, derreta a manteiga, adicione a mandioquinha amassada e misture. Adicione o leite com o creme de leite da outra panela aos poucos, até atingir o ponto desejado. Acerte o sal, a pimenta e a noz-moscada. Reserve.

#### Preparando o purê de abóbora

Cozinhe a abóbora por 10 minutos na água ou no vapor. Amasse com um garfo. Refogue a cebola no azeite e acrescente o purê, mexendo bem. Cozinhe até ficar na consistência desejada e acerte o sal. Reserve.

#### Preparando o carré

Amasse as pimentas verdes e, em uma frigideira de cabo comprido, adicione as pimentas e o conhaque e deixe flambar. Em seguida, adicione o caldo de carne sobre as pimentas flambadas e deixe ferver um pouco para agregar os sabores. Tempere o carré com sal a gosto. Em uma grelha ou frigideira, espalhe o óleo de girassol e deixe a costela grelhar até dourar. Monte um prato com dois carrés de forma que o osso fique virado para fora. Cubra com o molho e sirva com os purês.



### MAIS SABOR E BRILHO

Uma das dicas da chef Janaína Rueda, do Bar da Dona Onça, em São Paulo, é dourar bem a parte da capa do carré, onde fica a gordura, adicionando uma colher de manteiga à frigideira, que irá proporcionar uma cor marrom à carne, além de conferir brilho e sabor. O molho é outro item importante na finalização do prato, devendo ser colocado sobre a carne em quantidade suficiente para envolver o carré.

#### Encontre no Angeloni

#### Dica do sommelier

*Tinto L'Heritage de Chasse-Spleen*

**Origem:** Bordeaux – França  
Elaborado com as uvas Cabernet Sauvignon, Merlot e Petit Verdot. Notam-se deliciosos aromas de frutas negras e couro. No paladar apresenta ótima maciez



#### Segredo da receita

O conhaque Domecq é uma ótima opção para flambar o carré de javali





## LOMBO AO MOLHO DE CERVEJA FRUTADA

### SAUDÁVEL E SURPREENDENTE

O lombo de porco é aliado da saúde e ganha novo sabor acompanhado por um molho de cerveja frutada

### Lombo ao molho de cerveja frutada (porção para 4 pessoas)

#### Ingredientes

**800 g** de lombo de porco

**Sal e pimenta**

**Manteiga**

**300 ml** de caldo de carne

**1 colher** (sobremesa)

de amido de milho

**1 colher** (sopa) de gin

**1 colher** (sopa) de tomilho

**100 ml** de cerveja frutada

**1 xícara** de cerejas

em conserva picadas

**2 maçãs** cortadas em gomos

**500 ml** de vinho tinto

**2 colheres** (sopa) de açúcar

**1 pau** de canela

**1 xícara** de ervilhas frescas

#### Preparo

Tempere a carne com sal e pimenta e deixe fora da geladeira até ela ficar em temperatura ambiente. Em seguida, frite o lombo na manteiga em temperatura média em uma panela de ferro, selando dos dois lados.

Quando estiver selada, transfira para uma forma e leve ao forno a 120 °C por cerca de 10 a 15 minutos. Tire do forno, embale em papel-alumínio e deixe descansar por cerca de 15 minutos. Coloque o caldo de carne para ferver e acrescente o amido de milho. Tempere com sal, pimenta, gin e tomilho. Mexa um pouco, adicione a cerveja e deixe o molho engrossar por

2 ou 3 minutos. Coe o molho e reserve. Tire o líquido da cereja em conserva e cozinhe-as em manteiga até que fiquem quentes. Misture ao molho coado. Cozinhe as maçãs no vinho tinto com o açúcar e a canela por 20 minutos. Cozinhe também as ervilhas rapidamente em água salgada. Reserve. Fatie o lombo e sirva sobre uma cama feita com as maçãs ao vinho e as ervilhas. Disponha o molho sobre a carne fatiada ou em pequenos potinhos acompanhando o prato.

#### Encontre no Angeloni

##### Dica do sommelier

*Tinto De Bortoli*

*Yarra Valley Pinot Noir*

**Origem:** Austrália

Do produtor De Bortoli diretamente para as adegas do Angeloni. Os vinhedos, da região de Yarra Valley, proporcionam uvas de alta qualidade. Apresenta delicioso frescor e elegância



#### Segredo da receita

A cerveja Liefmans Fruitesse é ótima tanto como ingrediente quanto como acompanhamento



**AS PORTAS DO PARAÍSO SE ADREM COM UM ABRIDOR**

Se você acredita que beber uma cerveja pode ser uma experiência intensa, prepare-se para se converter à Saint Bier. A nossa Stout é uma cerveja escura, equilibrada, com espuma cremosa e notas marcantes de café e chocolate. Este ano, foi premiada com a medalha de Ouro no Festival Brasileiro da Cerveja de Blumenau.

**CONVERTA-SE**

BEBA COM MODERAÇÃO.



## PERNIL DE CORDEIRO COM BATATAS DOURADAS

### JEITO DE FESTA

Pernil de cordeiro deixa de ser exclusivo de comemorações para se tornar opção sofisticada para o dia a dia

### Pernil de cordeiro assado ao vinho e alecrim com batatas douradas (porção para 8 pessoas)

#### Ingredientes

##### Para o pernil

- 1 cebola** descascada
- 1 cabeça** de alho descascada
- 1 colher** (sopa) de sal
- 1 pernil de cordeiro** com osso (cerca de 3 kg)
- 1 xícara** (chá) de azeite de oliva
- 2 xícaras** (chá) de vinho tinto (de preferência Cabernet)
- ½ xícara** (chá) de folhinhas de alecrim

##### Para as batatas

- 1 kg** de batata bolinha
- ½ xícara** de azeite
- Sal** a gosto

#### Preparando as batatas

Cozinhe as batatas com casca, em água com sal, até que fiquem macias. Salteie com azeite em uma frigideira antiaderente e reserve.

#### Preparando o pernil

Passe pelo processador a cebola, o alho e o sal até obter uma pasta. Faça pequenos talhos em toda a carne e introduza porções da pasta, como se estivesse recheando. Amarre a peça com um barbante de cozinha, para que o tempero não escape. Em uma assadeira grande, coloque o azeite e leve ao fogo até aquecer. Junte o pernil e doure de todos os lados. Acrescente o vinho e distribua o alecrim por cima da carne, dando tapinhas para grudar. Cubra com papel-alumínio e leve para assar em forno alto, preaquecido, por cerca de 1 hora. Durante o cozimento, vire várias vezes o pernil, regando com o vinho. Quando estiver quase assado, acrescente as batatas à assadeira.

**Dica:** Se preferir, depois de assado, reserve o pernil e faça um molho acrescentando um pouco de água na assadeira e levando-a ao fogo para aproveitar bem o fundo de cozimento, raspando com uma colher até o líquido ferver. Coe e, se necessário, leve ao fogo médio para reduzir. Sirva à parte, em uma molheira.



### SUAVIDADE MARCANTE

Vermelho-rosado, suculento, com sabor levemente adocicado e aroma marcante, o cordeiro é a carne de carneiro jovem, equivalente à vitela bovina. Versátil, fica delicioso preparado com vinho e ervas, como louro, alecrim e hortelã. O segredo do preparo é não deixar marinando por muito tempo, para que a carne não perca seu sabor característico. Nesta receita, o pernil vem acompanhado por batatas coradas, que ganham o tempero da carne ao serem adicionadas à forma um pouco antes de o cordeiro ficar pronto.

#### Encontre no Angeloni

##### Dica do sommelier

*Tinto Crasto Douro Doc*

**Origem:** Portugal

Mais uma grande relação de preço e qualidade. Muito aromático, com deliciosas notas de flores, frutas e baunilha. No paladar, apresenta ótimo equilíbrio, com taninos elegantes



##### Segredo da receita

Um vinho Cabernet Sauvignon é perfeito para temperar o cordeiro





## OSSOBUCCO COM RISOTO ALLA MILANESE

### FEITOS UM PARA O OUTRO

Ossobuco e risoto de açafrão, ambos pratos tradicionais milaneses, são perfeitos para impressionar

### Ossobuco com risoto alla milanese (porção para 6 pessoas)

#### Ingredientes

##### Para o risoto

**1 colher** (sopa) de óleo  
**1 colher** (chá) de manteiga  
**½ cebola** branca picada  
**½ pacote** de arroz carnaroli ou arbóreo  
**1 xícara** (chá) de vinho branco  
**2 e ½ xícaras** (chá) de caldo de carne  
**2 ou 3 g** de açafrão  
**Parmesão** a gosto

##### Para o ossobuco

**1,5 kg** de ossobuco de vitela  
**Sal e pimenta-do-reino** a gosto

**1 colher** (sopa) de farinha de trigo  
**Azeite**  
**100 g** de cenoura em cubinhos  
**1/2 cebola** picada  
**2 dentes** de alho picados  
**400 g** de tomate em cubos  
**400 ml** de caldo de frango  
**250 ml** de vinho branco seco  
**1 colher (sopa)** de tomate concentrado  
**2 colheres** (sopa) de salsa picada  
**1 bouquet** garni \*  
**Sal e pimenta-do-reino** a gosto

#### Preparando o risoto

Em uma panela quente com óleo e manteiga, refogue a cebola. Adicione o arroz e refogue por 3 minutos. Despeje o vinho e deixe evaporar. Acrescente o caldo de carne, mexendo sempre. Jogue o açafrão e misture. Tampe a panela e abaixe o fogo. Mexa com frequência e confira o ponto. Se precisar, adicione mais caldo de carne. Para finalizar, acrescente parmesão.

#### Preparando o ossobuco

Tempere a carne com sal e pimenta e passe na farinha de trigo. Em uma panela de ferro, frite a carne no azeite até que fique corada dos dois lados. Retire da panela e reserve. Refogue a cenoura, a cebola e o alho no azeite e deixe dourar por 5 minutos. Adicione os tomates e deixe cozinhar por mais 5 minutos. Acrescente o caldo de frango com o vinho, coloque o tomate, a salsa e o bouquet garni. Ferva bem e tempere. Ponha o ossobuco de volta na panela e cubra com o papel-alumínio e com a tampa. Asse no forno por 2 horas à temperatura de 170°C. Sirva com o risoto.

\* Bouquet garni é um conjunto de ervas aromáticas, feito com tomilho, louro e alecrim



### DE MILÃO PARA O MUNDO

Prato mais famoso da cidade italiana de Milão, a receita do ossobuco com risoto alla milanese é conhecida desde o século 16. Menos conhecido por aqui, o ossobuco – cujo nome é uma corruptela de “òs buss”, do dialeto milanês – é o músculo extraído da perna traseira do boi, cortado na transversal, daí o osso no meio. A parte central do osso é recheada de tutano, perfeita para quem gosta de sabores ricos e encorpados. Aposte em um cozimento lento, com azeite, vinho e temperos.

#### Encontre no Angeloni

##### Dica do sommelier

*Tinto Montgras*

*Quatro Reserva*

**Origem:** Chile

Este vinho chileno tem cor vermelho intenso, aroma de frutas negras, canela, notas de carvalho e paladar elegante, com boa estrutura e corpo



##### Segredo da receita

O arroz arbóreo Riso Vignola é perfeito para a receita



## SOFISTICAÇÃO INGLESA

A combinação de ingredientes requintados faz deste prato um dos símbolos da culinária britânica



**BEEF  
WELLINGTON**

## TRADIÇÃO BRITÂNICA

Estrela das festas, o beef Wellington é praticamente uma refeição completa

### Beef Wellington

(porção para 4 pessoas)

#### Ingredientes

**600 g** de filé mignon

limpo cortado

em formato cilíndrico

**Sal e pimenta-do-reino** a gosto

**Azeite** para fritar

**Mostarda** inglesa

**500 g** de cogumelos shiitake

**2 dentes** de alho picados

**10 fatias** de presunto parma

**300 g** de massa folhada pronta

**3 gemas** de ovo

#### Preparo

Preaqueça o forno a 200 °C. Limpe a carne e tempere com sal e pimenta. Aqueça uma panela grande em fogo alto, acrescente um pouco de azeite e frite toda a carne temperada até que fique “marrom” –você não vai cozinhar a carne nesta fase. Retire e deixe esfriar. Pincele a carne com a mostarda e reserve em geladeira. À parte, corte os shiitakes e coloque em um processador para formar um purê. Coloque essa pasta na frigideira com o alho picado e um fio de azeite. Refogue até toda a água evaporar. Quando estiver suficientemente seca, tempere com sal e pimenta-do-reino. Deixe esfriar na geladeira. Em seguida, pegue um pedaço de papel filme e, ao centro, coloque lado a lado as fatias de presunto, formando um quadrado. Por cima do presunto, coloque a mistura de cogumelos. Coloque o filé mignon ao centro e enrole como um rocambole, pressionando o papel filme a partir da borda para o centro, até que a carne fique envolta pela pasta de shiitake e coberta pelo presunto. Leve à geladeira por 30 minutos. Em seguida, estenda a massa folhada. Desembrulhe a carne do papel filme, pincele em toda a parte interna a gema de ovo batida e cole toda a massa na carne, parecendo um rocambole. Corte o excesso fora das extremidades e dobre para baixo. Passe a gema na parte externa, faça pequenos cortes para desenhar a massa (sem atingir o recheio) e salpique sal grosso. Leve ao forno a 200 °C por cerca de 30 a 40 minutos, até que a massa fique crocante. Aguarde 10 minutos antes de cortar.



#### PREFERIDO DA REALEZA

Prato que é símbolo da culinária inglesa, uma das origens mais aceitas para o beef Wellington é que ele foi criado em homenagem a Arthur Wellesley, o duque de Wellington; outra corrente diz que um chef colocou seu nome na receita ao adaptá-la de um prato francês. Seja qual for a origem, o fato é que ela se tornou tão popular que o termo designa outras carnes envoltas em massa folhada –cordeiro, salmão e até linguíça podem ser preparados “a la Wellington”.

#### Encontre no Angeloni

##### Dica do sommelier

*Tinto Vinorum*

*Reserva Malbec*

**Origem:** Argentina

Vinho com ótima relação custo/benefício. Aromas bem integrados entre a fruta e a madeira, no paladar é macio com taninos redondos



#### Segredo da receita

A massa folhada  
Massa Leve é perfeita  
para a receita



[www.loacker.it](http://www.loacker.it)

Loacker





## PORCHETTA

*Chef Aninha Soares*

### CAMADAS DE SABOR

Bem temperada e com a textura da pururuca, a porchetta é um prato tradicional da Itália

### Porchetta

(porção para 10 a 12 pessoas)

#### Ingredientes

<b>3 kg</b> de lombo de porco (peça)	<b>5 g</b> de salsa picada
<b>3 kg</b> de barriga suína com pele	<b>5 g</b> de sálvia fresca (em folhas)
<b>500 g</b> de linguiça calabresa	<b>10 g</b> de alho laminado
<b>2 g</b> de erva-doce em grãos amassados	<b>500 ml</b> de vinagre de vinho branco
<b>2 g</b> de pimenta calabresa picadinha	<b>10 g</b> de alecrim fresco
<b>10 g</b> de alho batido com azeite	<b>10 g</b> de sal e pimenta
<b>5 g</b> de tomilho fresco	

#### Preparo

Abra o lombo em uma manta fina e reserve. Em seguida, abra a barriga, retire o excesso de gordura, pique a parte da carne e reserve também. Importante preservar a manta com a pele, que será o envoltório do “rocambolé”. Em uma travessa, misture a linguiça e a barriga picada e tempere com erva-doce, pimenta calabresa, alho batido, tomilho picado e salsa picada. Reserve.

#### Montagem

Abra a manta da barriga, sobreponha a manta do lombo, coloque as folhas de sálvia, o recheio de linguiça e enrole como um rocambolé. Amarre com

barbante. Tempere com o restante dos ingredientes e deixe marinar na geladeira por 8 horas. Asse por 1h30 no forno a 100 ° C –outra opção é levar a forma coberta com papel-alumínio ao forno e assar por 2h30. Retire o papel e deixe esfriar. Na hora de servir, para pururucar a capa da barriga, leve a porchetta à uma frigideira grande com bastante óleo e frite-a.

#### Encontre no Angeloni

#### Dica do sommelier

*Tinto Guatambu Rastros do Pampa Tannat*  
**Origem:** Brasil  
 Vinho elaborado na Campanha Gaúcha. É um dos melhores exemplares elaborados com a uva Tannat do Brasil. Apresenta um estilo particular, com muita fruta e taninos redondos

#### Segredo da receita

Com a erva-doce em grãos da Chelli sua receita ganha ainda mais sabor



Máquina de espresso e Multibebidas® **NESCAFÉ® Dolce Gusto® MiniMe**

**DÊ O MELHOR PRESENTE QUE O SEU PAI JÁ GANHOU, DEPOIS DE VOCÊ.**



A ARTE MODERNA DO CAFÉ.



MUITO MAIS QUE CAFÉ.



## BRASATO AL BAROLO

### HARMONIZAÇÃO PERFEITA

Brasato al barolo utiliza um dos vinhos mais famosos do mundo para preparar um prato de sabor inconfundível

#### Brasato com polenta cremosa trufada (porção para 5 pessoas)

##### Ingredientes

###### Para a polenta

**1 litro** de caldo de legumes

**250 g** de fubá

**Azeite** aromatizado de trufas

###### Para o brasato

**2 cenouras**

**2 talos** de salsão

**1 cebola**

**1 dente** de alho

**1 kg** de maminha

em cubos grandes

**1 garrafa** de vinho tinto Barolo

**Sal e pimenta** a gosto

**½ xícara** de farinha de trigo

**Azeite** para grelhar

**5 ramos** de tomilho

**2 ramos** de alecrim

**2 cravos-da-índia**

**1 pedaço** grande

de canela em pau

##### Preparando a polenta

Ferva o caldo de legumes, abaixe o fogo e vá adicionando o fubá aos poucos, mexendo sempre para não empelotar. Quando o fubá estiver cozido, apague o fogo e adicione aproximadamente 1 colher de sopa do azeite de trufas. Mexa bem e reserve.

##### Preparando a carne

Corte a cenoura, o salsão, a cebola e o alho em pedacinhos. Em um recipiente, coloque a carne, os legumes e o alho cortado. Acrescente o vinho tinto e deixe marinando de um dia para o outro na geladeira. Retire a carne da marinada e tempere com o sal e a pimenta. Passe os cubos de carne na farinha de trigo, retire o excesso e leve para uma panela bem quente com um fio de azeite para grelhar. Depois de grelhar, junte o líquido da marinada com os legumes na panela. Faça um sachê (utilizando uma gaze de farmácia e barbante) com o tomilho, o alecrim e os cravos e adicione à panela, com a canela em pau. Cozinhe tudo em fogo médio por 4 horas ou até a carne ficar macia. Se necessário, adicione água ao cozimento. Retire os pedaços de carne do caldo e reserve em um recipiente. Tire o sachê, coe todo o caldo que restou na panela e volte ao fogo para reduzir um pouco. Sirva a carne por cima da polenta e regue com o molho.



#### IGUARIA PIEMONTESA

Receita originária da região italiana do Piemonte, norte da Itália, o brasato al barolo representa a culinária local unindo a carne vermelha ao vinho Barolo, produzido na região e um dos mais famosos do mundo. Para acompanhar, uma polenta trufada. A cidade de Alba, naquela região, é o local mais tradicional de produção de trufas da Itália. Mais piemontês que isso, impossível. Buon appetito!

#### Encontre no Angeloni

##### Dica do sommelier

*Tinto Reserva Costa  
Di Bussia Barolo*

**Origem:** Piemonte - Itália  
Com aroma de especiarias e couro, este vinho piemontês tem cor vermelho claro, com notas de evolução. O paladar é encorpado, com final de boca persistente e equilibrado



##### Segredo da receita

O azeite de oliva extravirgem trufado Costa D'oro fica ótimo na polenta





## BOEUF BOURGUIGNON

Le Vin

### UM AUTÊNTICO FRANCÊS

Ícone da cozinha da Borgonha, esta receita combina carne e vinho, dois ingredientes emblemáticos da região francesa

#### Boeuf bourguignon com cebolas caramelizadas (porção para 6 pessoas)

##### Ingredientes

###### Para o molho rôti

**2 kg** de costela bovina com osso  
**100 g** de farinha de trigo  
**150 g** de manteiga  
**1 cebola** em pedaço  
**4 talos** de salsão  
**1 cenoura** em pedaços  
**2 litros** de água

###### Para o boeuf

**1 kg** de músculo em cubos pequenos  
**Sal e pimenta branca** moída na hora a gosto  
**25 g** de manteiga sem sal  
**150 g** de bacon em cubos  
**5 dentes** de alho descascados

**100 g** de cebola cortada em cubinhos  
**50 g** de alho-poró cortado em cubos  
**50 g** de cenoura cortada em cubos  
**50 g** de salsão cortado em cubos  
**25 g** de farinha de trigo  
**500 ml** de vinho tinto seco  
**1 folha** de louro fresco  
**1 ramo** de alecrim fresco  
**1 ramo** de tomilho fresco  
**250 ml** de molho rôti  
**250 g** de champignons  
**150 g** de minicebolas descascadas  
**300 g** de batatas bolinha  
**300 g** de cenoura cortada em cubos grandes  
**Ciboulette** finamente cortada

##### Preparando o molho

Passe a carne pela farinha de trigo e leve ao forno para assar até que escureça bem. Em uma panela, derreta a manteiga e junte a cebola, a cenoura e o salsão. Cubra com água e deixe cozinhar. Vá tirando a gordura da superfície, mantendo o fogo baixo até reduzir aproximadamente 1 litro. Tire a carne, peneire e volte a cozinhar em fogo baixo até obter um molho denso.

##### Preparando o boeuf

Tempere a carne com sal e pimenta e doure-a em uma frigideira com manteiga. Reserve. Em uma panela com manteiga refogue o bacon e junte alho, cebola, alho-poró, a cenoura em cubos e o salsão. Misture a farinha. Coloque vinho tinto, louro, alecrim e tomilho e deixe cozinhar até que o álcool evapore. Adicione o molho rôti, confira o tempero e deixe cozinhar em fogo brando por 1h30. Retire a carne do molho, coe e reserve. Em uma frigideira, doure os champignons. Reserve. Preaqueça uma frigideira com manteiga e caramelize as cebolas, deixando-as refogar até que fiquem macias. Coloque o molho de volta na panela e cozinhe as batatas e as cenouras. Em seguida, junte a carne, o champignon e as cebolas. Sirva com ciboulette por cima.



BOWL, IDEIA ÚNICA

### VERSATILIDADE À MESA

O boeuf bourguignon pode ser servido em todas as estações. Para finalizá-lo, um fio de azeite ajuda a compor os aromas com o defumado do bacon e o perfume das ervas. A receita é preparada com músculo bovino por ser uma carne firme e com pouca gordura, perfeita para cozimentos longos. Sua estrutura rica em nervos e gelatina proporciona um molho consistente e saboroso. O músculo pode ainda ser substituído por outros cortes, como acém ou coxão duro.

### Encontre no Angeloni

#### Dica do sommelier

*Tinto Jean Bouchard  
Gevey Chambertin*

**Origem:** Borgogne - França  
De cor vermelho brilhante, este vinho vem de uma das mais tradicionais regiões produtoras, a Borgogne. Tem aroma de cerejas com notas de ervas e é leve, macio e de boa acidez



#### Segredo da receita

As ervas frescas se destacam neste prato saboroso





## BARQUINHO DE ALFACE COM CARNE MOÍDA

Por

**BELA GIL**

### Barquinho de alface com carne moída (porção para 5 pessoas)

#### Ingredientes

- 2 dentes** de alho picados
- 1 cebola** picada
- 1 colher** (sopa) de gengibre picado
- 1 colher** (sopa) de óleo de gergelim
- 250 g** de carne moída orgânica
- 2 cenouras** raladas
- 10 vagens** cortadas na diagonal
- 2 colheres** (sopa) de shoyu
- ¼ de copo** de semente de abóbora
- ½ maço** de alface americana ou lisa

#### Modo de preparo

Refogue o alho, a cebola e o gengibre em óleo de gergelim até ficarem macios e aromáticos (30 segundos). Adicione a carne e refogue até ela pegar cor. Adicione a cenoura e a vagem, mexa bem e acrescente o shoyu. Refogue por 5 minutos com a panela tampada em fogo médio. Quando a carne e os legumes estiverem cozidos, adicione a semente de abóbora e misture.

#### Montagem

Lave bem a alface, folha por folha. Seque com a ajuda de um pano, com cuidado para não quebrar as folhas. Coloque duas colheres da carne dentro de cada "barquinho de alface". Sirva com o molho de shoyu.



#### A CARNE COMO ALIADA

Acredito que todo tipo de comida produzida em harmonia com a natureza e consumida com consciência tem valor e lugar na dieta. Digo isso porque fui vegetariana por alguns anos, mas, quando comecei a amamentar minha filha, senti a necessidade de consumir proteína animal e não quis negligenciar o pedido do meu corpo. Hoje como carne com pouca frequência, pois sei que o consumo excessivo traz prejuízos para a saúde e o ambiente. Mas não precisamos eliminar a carne da dieta, e sim aprender a valorizá-la. Fazemos isso comprando carnes de qualidade, de gado que come capim e vive no pasto, e aprendendo a explorar o sabor, usando-a como tempero e não como prato principal. O barquinho de alface com carne moída é um grande aliado para diminuir o consumo de carne e aumentar o de vegetais. Além de saborosa, a receita cai bem como entrada ou acompanhamento de pratos com vegetais ou grãos. A carne é supernutritiva, rica em proteína e minerais. Tudo na medida certa!

*\* Bela Gil é apresentadora e chef de cozinha natural e está com o Angeloni na revista Gastronomia para trazer sempre novas receitas saudáveis e saborosas!*

Da verdadeira massa italiana aos lanches funcionais: a Schär tem delícias SEM GLÚTEN para todos os momentos.

## Linha Gourmet

A verdadeira e deliciosa massa italiana sem glúten.



Ingredientes nobres



Cozimento perfeito

Textura ideal



LÍDER EM ALIMENTOS SEM GLÚTEN



## Linha Verde

Riquíssimos em fibras, sem glúten e com ingredientes funcionais.



Ricos em fibras

Ingredientes funcionais



Receita clássica italiana



**PARTICIPE**  
da maior promoção  
de alimentos sem glúten.

Saiba mais em:  
[www.promocaoschar.com.br](http://www.promocaoschar.com.br)

Certificado de Autorização Caixa nº 6-0093/2015.

A Schär é líder em alimentos sem glúten e conta com uma completa linha de pães, farinhas, massas, cereais, biscoitos doces e salgados. Opções nutritivas e deliciosas do café da manhã ao jantar.

[www.schar.com.br](http://www.schar.com.br) | [facebook.com/ScharBR](https://facebook.com/ScharBR)



isola  
Bio



BEBIDAS  
VEGETAIS  
ORGÂNICO

- ✓ Sem lactose
- ✓ Sem colesterol
- ✓ Sem OGM



MADE IN ITALY  
  
WWW.ISOLABIO.COM