

Gastronomia

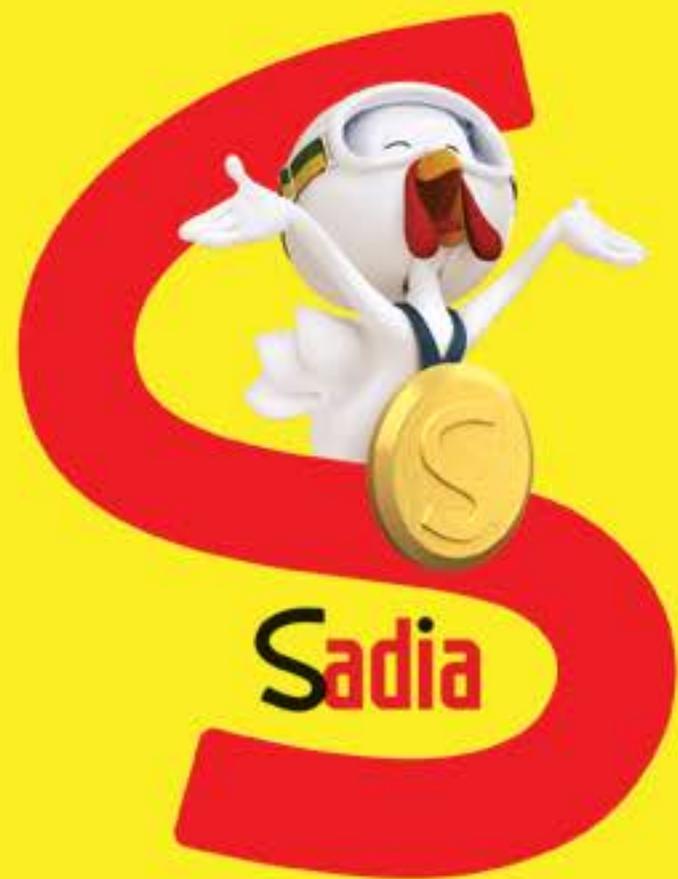
ANGELONI

ANO 5 | Nº25 | MAI/JUN 2016

**MARAVILHAS
DE QUEIJO**

DERRETA-SE...

Uma edição dedicada
a este irresistível
ingrediente da
culinária mundial



Muito saborosos, variados,
com ingredientes de alta
qualidade e sem conservantes.

Sabor
100%
Caseiro

Congelado
após
Preparo
SEM CONSERVANTES

Carne
íntegra

Porções
individuais



CONHEÇA OS NOVOS
**PRATOS
PRONTOS
SADIA**



EDITORIAL

“ Mil vezes queijo!”

O ponto de partida é um só: o leite. O resultado são diferentes sabores, aromas e texturas. Não fossem praticamente os mesmos ingredientes e os mesmos métodos de preparo há milênios, seria quase impossível dizer que se trata do mesmo alimento. Afinal, quando falamos de queijo, podemos pensar em centenas de matizes que vão da suavidade da ricota à intensidade do grana padano.

Celebrado como um dos alimentos mais antigos do mundo, acredita-se que sua produção tenha se iniciado por volta do ano 10000 a.C., no Egito, como um método de conservação do leite. No Brasil, há registros de que em 1581 os jesuítas já preparavam queijo em Salvador. Mas a produção brasileira em escala industrial começou de fato em 1888, na zona da Mantiqueira, em Minas Gerais. Vem de lá, até hoje, boa parte da produção do país, e os queijos da Serra da Canastra são reconhecidos por sua qualidade. Quando se fala de queijo, cada mordida revela um sabor, influência do tipo de leite usado, do animal, do pasto, da época do ano em que é produzido, do processo de maturação etc. Nesta edição especial, você encontrará receitas com os mais variados tipos, dos mais suaves aos mais encorpados, de todas as partes do mundo, passando por entradas, pratos principais, sobremesas e até uma receita de queijo vegano!

Esperamos que você aproveite mais esta edição

Boa leitura!

© ISTOCKPHOTO

EMBAIXO DESTA CASA DESCANSA 135 ANOS DE NOSSA HISTÓRIA



TARAPACÁ, UMA DAS VINÍCOLAS MAIS IMPORTANTES DO CHILE, FOI FUNDADA EM 1874 NO VALE DO MAIPO, COM UM FORTE COMPROMISSO COM A QUALIDADE E CONSISTÊNCIA. COM MARCAS RECONHECIDAS COMO A GRAN RESERVA, GRAN TARAPACÁ E LEÓN DE TARAPACÁ, É UM DOS PRINCIPAIS REPRESENTANTES DAS VINÍCOLAS DO NOVO MUNDO ESSE COMPROMISSO É LEVADO A CABO APROVEITANDO O MELHOR DAS DIFERENTES REGIÕES E SUB-REGIÕES VITIVINÍCOLAS DO CHILE.



VINA
TARAPACÁ
DESDE 1874



www.facebook.com/vinatarapaca

Curta as melhores promoções. Comente dicas e receitas. Compartilhe momentos.

Siga
@REDEANGELONI
no Instagram.



PROMOÇÃO

COMPROU GANHOU



Válida
de 01/04
a 15/06

COMPRA MIMO OU MODO

COMPRA VERSA OU GESTO

Ganhe
R\$ **150,00**
em cápsulas*

Ganhe
R\$ **300,00**
em cápsulas**



escolhatres.com.br/promo

escolhatres.com.br | escolhatres | @escolha_tres

Na compra de uma máquina modelo MIMO ou MODO, ganhe R\$ 150,00 em cápsulas 10 (dez) cápsulas, contendo 10 (dez) unidades de cápsula em cada caixa. **Na compra de uma máquina modelo VERSA ou GESTO, ganhe R\$ 300,00 em cápsulas* 10 (dez) unidades de cápsula em cada caixa. ***Promoção válida para a compra de máquina realizada nos canais de venda participantes, de 01/04/2016 a 15/06/2016, ou enquanto durarem os estoques. Todos os participantes elegíveis poderão efetivar o cadastro até 15/07/2016. ****Os valores de R\$ 150,00 e R\$ 300,00 representam preços médios dos produtos, posicionados no mercado.

tres por 3 CORAÇÕES

COLABORARAM NESTA EDIÇÃO



HELOÍSA BACELLAR

A chef não se cansa de inventar moda, de ler, pesquisar, pensar, escrever e preparar receitas. Possui o Le Grand Diplôme de Cuisine e de Pâtisserie da escola Le Cordon Bleu, na França. Comanda o Lá da Venda, na Vila Madalena, o Café Lá da Venda, no shopping JK Iguatemi, e o Lá da Vendinha, loja de fábrica da marca na Barra Funda, todos em SP. Nesta edição, ensina seu premiado pão de queijo artesanal.



SERGIO ANDRADE

Nasceu em São Paulo, mas foi criado na Bahia. Começou como vários chefs de cozinha, lavando pratos e descascando legumes. Trabalhou por 20 anos no restaurante La Vecchia Cucina, de Sergio Arno, e um ano e meio no Italy, com Paulo Barros. Atualmente é chef da Brasserie des Arts (SP). Aqui assina a receita do bolinho de risoto trufado de três queijos.



GUSTAVO RIGUEIRAL

Já passou por casas como D.O.M e Neka Mena Barreto. Recentemente, venceu o programa “Que Seja Doce” (GNT). Hoje se dedica ao seu catering Chef à Porter, para eventos personalizados, e ao projeto Jantar Secreto. São dele as receitas da quiche de queijo de cabra e do petit gâteau de requijão com goiabada.



PRESIDENTE José Augusto Fretta

DIRETORA DE MARKETING Sabrina Angeloni

GERENTE DE MARKETING Marcelo Leão

SUPERVISORA DE MARKETING
Larissa Walendowsky Spricigo



Tel. (11) 2628-8455

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), Marcelo Katsuki (textos), 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. Getúlio 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.

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



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



ÍNDICE



18



45



36

Encontre no Angeloni **11**

FRESCOS

Queijo fresco caseiro **14**
 Lasanha aos quatro queijos **26**
 Quiche de queijo de cabra com limão siciliano **32**
 Panqueca de ricota com espinafre e nozes **40**
 Petit gâteau de requijão com calda de goiabada **54**

MOFO BRANCO

Brie en croûte **16**
 Hambúrguer de camembert **42**
 Almôndegas recheadas com brie **58**

AZUIS

Risoto de roquefort com damasco **18**
 Tagliatelle com molho de gorgonzola e pistache **20**
 Brownie de gorgonzola com sorvete e pera cozida **50**

SEMIDUROS

Sopa de queijo cheddar com cerveja **22**
 Suflê de queijo gruyère **36**
 Pão de queijo mineiro **45**
 Gougères **46**
 Croquetes de queijo meia cura **48**

DUROS

Salada caprese na cesta de parmesão **28**
 Bolinho de risoto trufado com três queijos **30**
 Fondue de queijos e cogumelos **38**
 Pudim de grana padano com calda de caramelo **56**
 Queijo de amêndoas **60**

NOVA LINHA DE GELADEIRAS CONSUL

Bem pensada para se adaptar a todos os seus momentos



Altura Flex®

A nova Consul se adapta de acordo com cada ocasião. Ajuste as prateleiras em até 8 níveis, sem precisar removê-las.

Bandeja deslizante

Mude a bandeja de lugar para acomodar diferentes itens e aproveitar ao máximo o espaço entre as prateleiras.



CRM33HK

CRM33BK



Sacolas organizadoras

Simplifique a organização de frutas, legumes e verduras com as sacolas organizadoras maleáveis.

Prateleira dobrável**

Praticidade e versabilidade para acomodar os itens maiores, como garrafas, jarras e bebidas.



REGISTRO DE MARCA DE PROPRIEDADE DA CONSUL. © 2016 CONSUL. TODOS OS DIREITOS RESERVADOS. **SISTEMA COMPARTILHADO POR TRILHOS QUE PERMITE A BARRA SER MIDA À TUA OBRALHEIRA.

Consul



Concorra toda semana a **SALÁRIOS** de **RS 10 MIL** por mês durante 1 ano*. E indique **5 AMIGOS** para concorrer com você a kits de até **RS 1 MIL** em produtos Nestlé**.



1. Compre os produtos Nestlé participantes.



2. Cadastre o cupom fiscal no site.



3. Guarde o cupom fiscal.

rededobemnestle.com.br

“O MINISTÉRIO DA SAÚDE INFORMA: APÓS OS 6 (SEIS) MESES DE IDADE CONTINUE AMAMENTANDO SEU FILHO E OFEREÇA NOVOS ALIMENTOS.”

“O MINISTÉRIO DA SAÚDE INFORMA: O ALEITAMENTO MATERNO EVITA INFECÇÕES E ALERGIAS E É RECOMENDADO ATÉ OS 2 (DOIS) ANOS DE IDADE OU MAIS.”

Consulte os Produtos Não Participantes, os Regulamentos completos e os Certificados de Autorização CAIXA no site www.rededobemnestle.com.br antes de participar. Promoção exclusiva para pessoas físicas, maiores de 18 anos, residentes e domiciliadas em Território Nacional. Período de participação para os sorteios: 01/05/2016 a 22/07/2016. Período de participação para premiação imediata: 01/05/2016 a 23/07/2016, ressalvadas as condições previstas no regulamento. **Guarde todas as vias originais dos cupons e/ou notas fiscais cadastradas, pois elas serão recolhidas como condição para recebimento do prêmio.** *A premiação de R\$10.000,00 (dez mil reais) por mês será entregue, por meio de Certificado em Barras de Ouro, em um só ato, no valor integral de R\$120.000,00 (cento e vinte mil reais). Os prêmios imediatos de **R\$1.000,00 (mil reais) serão entregues em kits de produtos Nestlé ou em moeda corrente nacional, conforme disposto no regulamento. Os Kits de produtos no valor de R\$ 100,00 (cem reais) não poderão ser convertidos em dinheiro. Premiação total líquida de imposto de renda. MAPFRE CAPITALIZAÇÃO S/A, CNPJ/MF nº 09.382.998/0001-00, Processo SUSEP nº 15414.900906/2014-45. A aprovação deste título pela SUSEP não implica, por parte da Autarquia, em incentivo ou recomendação a sua aquisição, representando exclusivamente, sua adequação às normas em vigor.

ENCONTRE NO ANGELONI

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

COZINHA

Utensílios nada básicos

Na hora de cozinhar e de servir, ter os utensílios adequados à mão ajuda muito. E o **conjunto Nylon da Tramontina** é perfeito para as duas funções. As escumadeiras, colheres e conchas resistem a altas temperaturas, são ideais para uso em revestimento antiaderente, já que não arranham, podem ir à lava-louças e têm cabos com furos, para serem pendurados. Sua cozinha merece!



ELETRO

Charme vintage



A onda retrô que tomou conta da decoração chegou também à cozinha. A **linha Icona Vintage Delonghi** une o visual antigo à mais moderna tecnologia e vem em três cores diferentes. A chaleira elétrica tem base giratória com conexão em 360°, indicador de nível de água e filtro anticalcário removível. A torradeira tem ainda suporte para aquecimento, bandeja para migalhas e controle do nível de tostagem.

FRIOS

Legítimo espanhol

Nada melhor para harmonizar uma tábua de queijos que frios selecionados. Entre os mais nobres estão os jamones, autênticos presuntos crus espanhóis que passam por um processo de cura (desidratação com sal) e maturação, isto é, ficam por um tempo em repouso em ambientes com temperatura e umidade controladas. O **jamón serrano Valent** está há mais de 40 anos no mercado e é garantia de qualidade e sabor.



CONHEÇA OS QUEIJOS

Duros

Prensados e de baixa umidade, passam por longos períodos de envelhecimento. A massa é amarelada e quebradiça, enquanto a casca é dura e firme. Têm aroma forte e sabor levemente picante. Ideal para serem ralados, servidos em lascas e também para gratinar.

Ex.: Parmesão, grana padano

Semiduros

Sua massa mais firme é obtida por meio de um processo de cozimento da coalhada, que reduz a umidade e resulta em uma massa mais firme. Têm sabor suave, mas podem passar por longos períodos de maturação para desenvolver aromas mais complexos.

Ex.: Prato, muçarela, coalho, gouda, provolone, cheddar, emmental, gruyère

Mofos branco

São maturados com fungos brancos, que desenvolvem uma massa com textura macia e muitas vezes cremosa e maleável. Têm sabor amanteigado de amêndoas e aroma rico e terroso de cogumelos. Alguns tipos desenvolvem aromas mais fortes, como o reblochon.

Ex.: Brie, camembert, reblochon

Frescos

Não passam por período de maturação ou envelhecimento, são prontos para consumo logo após a fabricação. Têm textura cremosa e consistência leve, mas o sabor pode variar de suave e levemente doce até ácido.

Ex.: Frescal, ricota, cottage, minas, mascarpone, cream cheese, feta

Azuis

Têm fermentação forçada com a injeção de fungos na massa, o que provoca o aparecimento de veios azuis esverdeados e acinzentados. Possuem massa úmida e textura levemente pastosa e quebradiça. Têm aroma de nozes e são ligeiramente salgados.

Ex.: Gorgonzola, roquefort, bleu d'Auvergne

Queijos e lactose

Por causa do processo de fabricação, alguns tipos de queijo naturalmente não possuem ou têm teores muito baixos de lactose. A porcentagem varia de acordo com o fabricante. Confira alguns queijos que têm baixo teor:

Muçarela: até 0,07%

Camembert: até 1,8%

Brie: até 2%

Provolone: até 2,1%

Cheddar: até 2,1%

Gorgonzola: até 2,5%

Parmesão: até 3,2%

Fonte: Dr. Eric Slywitch
(www.alimentacaoemcarne.com.br)

UM MUNDO DE QUEIJOS

Variadas formas, texturas, sabores e aromas em receitas especiais

“

Conheça as diferenças e escolha o mais adequado para sua receita

”

Queijo deixa qualquer receita mais gostosa. Fresco, cremoso, derretido ou gratinado, valoriza o prato mesmo quando usado em pequenas porções. Conhecer suas características permite explorar ainda mais seu potencial.

Bruno Cabral, da Mercearia Mestre Queijeiro (SP), ressalta que, por ser um produto delicado, deve ser comprado em pequenas quantidades e consumido rapidamente. “Observe se ele está bem armazenado, se tem coloração uniforme ou degradê, sem manchas. Se puder, prove antes.”

A conservação é importante. “Queijos de leite cru devem ser conservados em local fresco e arejado, sobre uma tábua de madeira ou de cerâmica e cobertos com um pano de prato para evitar insetos e vento. Os de leite pasteurizado devem ser guardados na parte menos fria da geladeira, bem embalados”, diz Fernando Oliveira, proprietário d'A Queijaria (SP). Filmes plásticos e potes hermeticamente fechados são boas opções. Retire da geladeira meia hora antes de servir.

Sobre o queijo ideal para cada receita, os especialistas dizem que, bem, isso é relativo. Geralmente, queijos frescos vão com lanches e saladas, bries e camemberts acompanham geleias e mel, os azuis vão bem em massas e pizzas. Semiduros podem ser fritos, derretidos ou gratinados, e duros fazem par perfeito com risotos e pratos gratinados. “Depende da inspiração do cozinheiro”, diz Bruno. Sozinho ou acompanhado, suave ou imponente, não importa: aqui você encontra receitas incríveis para agradar aos mais diversos paladares.

QUEIJO FRESQUINHO EM CASA

Você só precisa de 3 ingredientes para preparar um queijo fresco em casa

Queijo fresco (rende aprox. 200 g)

Ingredientes

1 litro de leite tipo A
20 gotas de coalho líquido
Sal a gosto

Preparo

Aqueça o leite em uma panela até atingir 40 °C. Acrescente o sal, mexa e coloque o coalho. Mexa e deixe descansar por 1 hora. Depois desse tempo, o leite coalhado ficará firme como um pudim, mas envolto em soro. Com uma faca grande, faça cortes nos dois sentidos, como um traçado de tabuleiro de xadrez. Com a ajuda de uma escumadeira, transfira essa massa sólida para uma peneira (você pode usar uma gaze ou um tecido morin para forrar a peneira). Deixe descansar suspenso, para que o soro escorra. Faça movimentos circulares para eliminar possíveis bolhas de soro no interior da massa. Depois de uns 15 minutos escorrendo, coloque o leite coalhado em aros ou em potes, feche bem e leve à geladeira por pelo menos 6 horas.



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



BRIE EN CROÛTE

SOFISTICAÇÃO E PRATICIDADE

Apresentação refinada e rapidez no preparo transformam esta receita em uma ótima opção para uma reunião de última hora

Brie em croûte com mel e amêndoas (rende 1 porção aperitivo)

Ingredientes

- 1 massa** folhada congelada
- 1 queijo** brie redondo
- 2 colheres** (sopa) de mel
- 50 g** de amêndoas laminadas
- 1 gema** de ovo para pincelar
- 3 figos** frescos
- 1 colher** (sopa) de manteiga

Preparo

Abra a massa folhada em formato quadrado e centralize o queijo sobre a massa, deixando uma borda de 10 cm de cada lado. Cubra com o mel e salpique as amêndoas. Feche a massa formando franzidos na lateral e finalize apertando bem a ponta. Você pode amarrar com um barbante, caso não consiga fechar a massa. Bata a gema e pincele a massa. Leve ao forno médio preaquecido a 180 °C por aproximadamente 20 minutos ou até que a massa fique dourada. Enquanto isso, corte os figos ao meio e doure na manteiga até ficarem dourados. Sirva a fruta com o brie. Se quiser, salpique amêndoas laminadas e jogue mel por cima.



© SHUTTERSTOCK

UMA RECEITA, MUITAS OPÇÕES

Esta receita é muito prática e surpreendente, pois explora o miolo cremoso do queijo brie protegido pela massa folhada que, ao ser partida, permite que ele escorra pelo prato. Ele pode receber coberturas variadas: geleias de frutas cítricas, pimenta, chutneys... todas essas opções ficam ótimas. Também pode ser preparado com frutas secas e cristalizadas, castanhas variadas e até sementes. Uma curiosidade desse queijo é que ele fica melhor à medida que envelhece, quando o miolo fica mais cremoso, e o sabor, marcante.

Encontre no Angeloni

Dica do sommelier

Vinho Ruhlmann Cuvée
Jean-Charles Riesling

Origem: França

Esse é um clássico da região de Alsace. Cor verde brilhante. Aromas de limão e notas de flores. No paladar é leve, com destacada acidez.



Segredo da receita

Com o queijo brie
Ile de France, o recheio
fica mais cremoso





**RISOTO DE
ROQUEFORT
COM DAMASCO**

PRATO ÚNICO

A combinação do adocicado da fruta com o toque salgado do queijo se revela perfeita neste sofisticado risoto

**Risoto de roquefort com damasco
(rende 2 porções)**

Ingredientes

- 100 g** de damascos secos hidratados em 1 xícara de água quente (cortados em cubos médios de 1 cm)
- 3 colheres** (sopa) de mel
- 2 colheres** (sopa) de azeite
- 2 colheres** (sopa) de manteiga
- 1 cebola** ralada
- 1 xícara** (chá) de arroz arborio
- ½ xícara** (chá) de vinho branco seco
- 1 litro** de caldo de legumes
- Queijo parmesão** a gosto
- 100 g** de queijo roquefort
- Sal e pimenta-do-reino** a gosto
- Tomilho** fresco a gosto

Preparo

Doure o damasco em uma frigideira com o mel e reserve. Em outra panela, aqueça o azeite com metade da manteiga e frite a cebola. Junte o arroz, o vinho e vá adicionando o caldo de legumes (quente) aos poucos, mexendo. Quando o arroz estiver al dente, junte o queijo parmesão, os damascos dourados com o mel (reserve alguns para decorar o prato) e metade do roquefort. Acerte o sal e finalize com a pimenta. Incorpore o resto da manteiga para dar brilho e distribua o risoto em dois pratos. Finalize os pratos com o restante do damasco e do roquefort esfarelado. Decore com as folhas de tomilho.

Encontre no Angeloni

Dica do sommelier

Vinho Estampa del Viento Sauvignon Blanc

Origem: Chile

Vinho elaborado na região de Paredones. As condições climáticas dessa região permitem extrair uvas da variedade Sauvignon Blanc, com características únicas. Esse vinho tem aromas cítricos, com notas minerais. No paladar é leve, com extraordinária acidez.



QUEIJOS E FRUTAS

O roquefort, assim como o gorgonzola, é perfeito para molhos e bases cremosas como o deste risoto, com a vantagem de ter maior intensidade de sabor, por ser produzido com leite de ovelhas. Além do damasco fresco, a receita também combina com pêssegos, peras e maçãs, frutas firmes e com leve acidez, que depois de caramelizadas terão a doçura adequada para acompanhar o queijo.

O ARROZ IDEAL

O arroz arborio pode ser substituído pelo carnaroli, que tem grão médio e confere uma excelente textura ao prato, com fácil absorção do caldo. Além disso, o carnaroli tem tempo de cozimento menor. Um detalhe importante é que o arroz do risoto nunca deve ser lavado, pois perderia parte do seu amido, responsável por encorpar o caldo do arroz e conferir cremosidade ao prato.

Segredo da receita

O damasco seco Dona Helena incrementa a receita





**TAGLIATELLE COM
MOLHO DE GORGONZOLA
E PISTACHE**

chef Guimarães Morais

PAR PERFEITO

Macarrão com queijo é uma combinação clássica, que vem renovada nesta versão com gorgonzola

**Tagliatelle com molho de gorgonzola e pistache
(rende 2 porções)**

Ingredientes

200 g de massa tipo tagliatelle

250 ml de creme de leite fresco

120 g de queijo gorgonzola picado

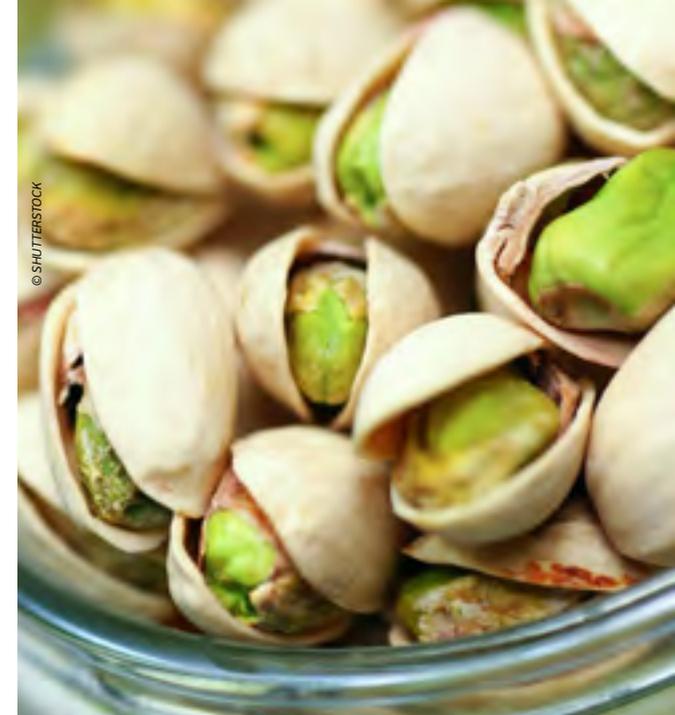
50 g de manteiga sem sal

Sal e pimenta-do-reino a gosto

60 g de pistache sem casca picado

Preparo

Cozinhe a massa até ficar al dente, conforme indicado na embalagem. Reserve. Em uma panela, misture o creme de leite ao queijo gorgonzola e leve ao fogo brando, mexendo sempre, até que vire um creme espesso. Acrescente a manteiga, uma pitada de pimenta e, se necessário, sal. Misture imediatamente com o macarrão. Salpique o pistache sobre a massa e sirva.



INTENSIDADE AZUL

O gorgonzola é um queijo muito apreciado em molhos por sua textura cremosa e sabor e aroma fortes, por isso é geralmente diluído em creme fresco, como nesta receita. O pistache faz uma combinação clássica com esse queijo, e aqui confere não apenas sabor, mas um contraste de texturas interessante. Quer dar uma incrementada no perfume do molho? O chef Guimarães Morais, do restaurante Sallvatore, de São Paulo, sugere um pitada de noz-moscada na finalização do prato.

MOLHO VERSÁTIL

Caso você não tenha tagliatelle, Guimarães sugere o uso de outras massas, como papardelle, fettuccine ou spaghetti. O fundamental é que seja uma massa de fio longo para ajudar a “prender” o molho de gorgonzola. O pistache também pode ser substituído por nozes picadas. “O importante é servir o prato assim que ficar pronto, para que o molho não esfrie e perca a sua cremosidade”, finaliza.

Encontre no Angeloni

Dica do sommelier

Vinho Alpataco Chardonnay

Origem: Argentina

Cor amarelo brilhante.

Aromas de frutas cítricas.

No paladar é leve com

marcada acidez e frescor.



Segredo da receita

O queijo gorgonzola Tirolez fica ótimo nesta massa



ME AQUEÇA NESTE INVERNO
Receita clássica dos dias frios, sopa
no pão ganha camadas de sabor com
adição de queijo cheddar e cerveja



**SOPA DE QUEIJO
CHEDDAR COM
CERVEJA**

PARA AQUECER A ALMA

Este creme combina a untuosidade do queijo com o amargor da cerveja, resultando em um prato irresistível

Sopa de queijo cheddar com cerveja (rende 4 porções)

Ingredientes

- 4 fatias de bacon picadas
- 1 cebola ralada
- ½ pimentão vermelho picado
- 2 dentes de alho
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 2 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 1 garrafa long neck de cerveja tipo pilsen
- 300 g de queijo cheddar ralado
- 200 g de catupiry
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- Pimenta rosa a gosto
- 4 pães italianos tipo bola, sem tampa e sem o miolo
- Salsinha para decorar

Preparo

Frite o bacon até que fique crocante. Reserve. Na mesma panela, aproveite a gordura do bacon e frite a cebola, o pimentão e o alho em fogo baixo até amolecerem. Acrescente a manteiga e, quando derreter, junte a farinha, deixe dourar e adicione a cerveja aos poucos, mexendo com um batedor para não empelotar. Deixe cozinhar por 5 minutos ou até o caldo ficar espesso, mexendo sempre. Comece a juntar o queijo cheddar e o catupiry aos poucos, mexa até que estejam incorporados. Coloque o sal e a pimenta a gosto. Salpique um pouco de pimenta rosa. Em seguida, distribua o creme dentro dos pães e decore com o bacon e a salsinha. Sirva imediatamente.



CREMOSIDADE MÁXIMA

O cheddar americano, como consumimos no Brasil, é um queijo fundido alaranjado, de massa elástica e sabor ligeiramente ácido. Sua aplicação nesta receita é perfeita, pois, além de seu sabor combinar com o amargor da cerveja, o queijo logo atinge a textura cremosa desejada. Mas seja rápido: como sopas com queijo perdem a cremosidade quando esfriam, sirva imediatamente ou adicione um pouco mais de cerveja na hora em que for aquecer.

SUBSTITUIÇÃO OUSADA

Você pode variar o sabor dessa sopa substituindo a cerveja pilsen por uma de outro estilo, como a IPA (India Pale Ale) ou a Red Ale, de sabores mais complexos. A combinação do cheddar com a IPA já é clássica, graças à presença do lúpulo na cerveja, que harmoniza com o queijo.

Segredo da receita

Com o queijo cheddar Polenghi Sandwich, sua sopa vai ficar saborosa.



Descubra os tesouros da
Gomes da Costa

Linha Premium
Gomes da Costa:
o segredo de uma
grande receita.



Curta nossa página
Facebook.com/GomesdaCostaBrasil
www.gomesdacosta.com.br





LASANHA AOS QUATRO QUEIJOS

QUANTO MAIS QUEIJO, MELHOR

A combinação de quatro queijos de estilos diferentes resulta em uma verdadeira explosão de sabores

Lasanha aos quatro queijos com pancetta, espinafre e aspargos (rende 4 a 6 porções)

Ingredientes

Para o molho branco	200 g de muçarela de búfala em pedaços
1 cebola pequena ralada	100 g de parmesão ralado
1 colher (sopa) de óleo	100 g de cream cheese
3 colheres (sopa) de farinha	1 receita de molho branco
½ litro de leite	100 g de espinafre cozido e picado
Sal a gosto	100 g de aspargos cozidos (ou em conserva) cortados em pedaços pequenos
Noz-moscada a gosto	50 g de pancetta frita cortada em pedacinhos
Parmesão para gratinar	25 g de parmesão para gratinar
Para a lasanha	
250 g de massa de lasanha	
200 g de queijo gruyère em pedaços	

Preparando o molho branco

Refogue a cebola no óleo, junte a farinha e mexa bem até incorporar. Retire do fogo e despeje o leite, mexendo bem com um batedor para não empelotar. Volte ao fogo e cozinhe até formar um creme espesso. Junte raspas de noz-moscada e tempere com sal. Reserve.

Preparando a lasanha

Cozinhe a massa da lasanha como indicado na embalagem. Reserve. Em uma tigela, faça um mix com os quatro queijos e divida em três porções. Espalhe um pouco de molho no fundo de uma travessa refratária e forre com a massa da lasanha já cozida. Distribua uma das porções de queijo por cima da primeira camada de lasanha. Em seguida, distribua 1/3 do espinafre e 1/3 dos aspargos. Cubra com mais molho, mais uma camada de massa, mais uma camada de queijo e mais uma de legumes. Repita tudo mais vez, finalize com a pancetta frita e o queijo parmesão e leve ao forno médio (180 °C) por 30 minutos ou até gratinar.



4 X QUEIJO!

Esta receita explora o potencial de cada variedade de queijo, usando a muçarela de búfala como elemento de frescor com sua discreta doçura, o cream cheese para conferir cremosidade e o parmesão para atribuir um toque picante, além de dar cor ao prato com sua crosta dourada resultante do gratinado. Para uma versão mais light, troque a massa da lasanha por lâminas de legumes grelhados, como de berinjela, abobrinha ou cenoura.

Encontre no Angeloni

Dica do sommelier

Vinho Amaral Sauvignon Blanc

Origem: Chile

Grande vinho da renomada região de Leyda. As brisas marítimas oriundas do Oceano Pacífico trazem grande frescor e elegância a esse delicioso Sauvignon Blanc.



Segredo da receita

Os aspargos Dona Helena brancos inteiros dão um toque especial à lasanha





SALADA CAPRESE NA CESTA DE PARMESÃO

PRATO COMESTÍVEL

Com visual apetitoso e apelo lúdico, a cesta de parmesão é um detalhe que sempre agrada

Salada caprese na cesta de parmesão (rende 1 porção)

Ingredientes

Para a cesta

100 g de parmesão
ralado grosseiramente

Para a salada

100 g de tomates cereja
cortados ao meio

100 g de muçarela
de búfala picada

10 folhas médias
de manjericão

Sal e azeite a gosto

Mix de alfaces

Preparando a cesta

Espalhe o queijo uniformemente em uma frigideira média e leve ao fogo baixo até o queijo derreter e formar uma tela. É preciso esperar o queijo secar um pouco e dourar de um lado. Coloque uma tigelinha, que servirá de molde para a cestinha, sobre o queijo no centro da frigideira. Vire sobre uma superfície limpa, com cuidado. Molde o queijo no formato da tigela e espere esfriar.

Preparando a salada

Misture todos os ingredientes da salada (exceto as folhas de alface). Pegue a cestinha de parmesão, faça uma caminha com a alface e distribua a salada com cuidado. Sirva imediatamente.



FORMA E FUNÇÃO

O queijo parmesão é perfeito para a montagem de cestinhas comestíveis. Com sua consistência dura e seca, permite ser derretido e fundido, voltando a sua consistência firme tão logo esfrie. A cor dourada e seu sabor salgadinho incrementam a montagem de qualquer salada, oferecendo beleza, funcionalidade e sabor, além de um toque de charme. Impossível resistir. Você pode conseguir diferentes tipos de acabamento de acordo com a quantidade de parmesão utilizada e do tamanho das lascas do queijo.

Encontre no Angeloni

Dica do sommelier

Vinho espumante Nebbiolo d'Alba Rosé

Origem: Itália

Espumante raro para quem gosta de sofisticação. Elaborado com a uva Nebbiolo, apresenta cor rosa brilhante com perlage (borbulhas) constante.

Aromas de frutas vermelhas. No paladar, a espuma é refinada, com ótimo frescor.



Segredo da receita

A muçarela de búfala
Queijo Bom Destino dá um
toque especial à salada





**BOLINHO DE
RISOTO TRUFADO
COM TRÊS QUEIJOS**

chef Sergio Andrade

BOLINHO SOFISTICADO

Esta versão traz bolinhos mais cremosos em função do arroz arborio e do uso do queijo mascarpone

**Bolinho de risoto trufado com três queijos
(rende 6 bolinhos)**

Ingredientes

20 g de manteiga

20 g de cebola

Sal e pimenta-do-reino a gosto

100 g de arroz arborio

20 ml de vinho branco

1 e ½ litro de caldo de legumes

4 ml de azeite trufado

30 g de salsa

40 g de queijo parmesão

20 g de queijo mascarpone

40 g de queijo minas cortado em cubinhos

Farinha de trigo para empanar

Ovo para empanar

Farinha tipo panko para empanar

Óleo para fritar

Preparo

Em uma panela, junte a manteiga, a cebola, o sal, a pimenta e o arroz. Refogue. Coloque o vinho branco e mexa até evaporar. Acrescente o caldo de legumes e cozinhe até deixar o arroz al dente. Acrescente o azeite, a salsa, o parmesão e o mascarpone e mexa bem. Retire e deixe esfriar. Faça as bolinhas recheando com o queijo minas. Passe na farinha de trigo, no ovo e na farinha panko. Frite em óleo bem quente.



MIX PERFEITO

Este bolinho de risoto alia a intensidade do parmesão à cremosidade do mascarpone, com um resultado que une sabor e textura à massa. O queijo minas do recheio acrescenta uma camada de sabor. Cubinhos de queijo brie ou camembert também podem ser utilizados, segundo o chef Sergio Andrade, do restaurante Brasserie des Arts (SP). “Só não utilize queijos muito duros no recheio, como o provolone”, alerta.

Encontre no Angeloni

Dica do sommelier

Vinho Espumante Guatambu Nature

Origem: Brasil

Grande espumante brasileiro, elaborado pela Guatambu Empresa Familiar. Cor amarelo claro. Aromas de brioches, com notas cítricas. No paladar é seco, com deliciosa acidez.



Segredo da receita

O azeite de oliva Costa D'Oro Extra Virgem com trufas dá o toque trufado ao prato



LEVEZA E SABOR
Ingredientes que fogem do lugar-
comum conferem sabor diferenciado
à receita, que continua leve e saborosa



**QUICHE DE QUEIJO
DE CABRA COM
LIMÃO SICILIANO**

chef Gustavo Rigueiral

DELICIOSA COMBINAÇÃO

As raspas de limão siciliano conferem um gostoso toque cítrico ao recheio de queijo de cabra

Quiche de queijo de cabra com raspas de limão siciliano (rende 8 fatias)

Ingredientes

Para a massa

200 g de farinha de trigo branca

100 g de farinha de trigo integral

150 g de manteiga gelada

cortada em cubinhos

1 ovo

1 colher (café) de sal

4 colheres (sopa)

de água gelada

Para o recheio

3 ovos (de preferência caipiras)

½ xícara (chá) de creme

de leite fresco

100 g de muçarela ralada

200 g de queijo de cabra

esfarelado

Raspas de 1 limão siciliano

Pimenta-do-reino e sal a gosto

Preparando a massa

Peneire as farinhas e coloque em uma tigela. Junte a manteiga, o ovo e o sal e misture bem. Na sequência, acrescente a água gelada aos poucos (1 colher por vez). Sinta a consistência, a massa deve ficar aveludada, descolando da mão. Não sove demais para que não fique elástica. Embrulhe em filme plástico e leve à geladeira até esfriar.

Preparando o recheio

Preaqueça o forno a 200 °C. Em uma tigela, coloque os ovos e o creme de leite e bata até misturar bem. Junte os queijos e as raspas de limão. Tempere com pimenta e sal a gosto –cuidado porque os queijos já são salgados. Reserve.

Montagem

Retire a massa da geladeira e forre uma forma redonda de fundo removível, cobrindo o fundo e as laterais. Você pode usar um rolo para abrir a massa ou colocar os pedaços com a mão, amassando para uniformizar a superfície. Em seguida, faça furos na massa com um garfo, forre-a com uma folha de papel-manteiga, coloque feijões crus por cima para fazer peso e leve para assar por 14 minutos. Retire a forma do forno, descarte os feijões e o papel e coloque o recheio. Volte a forma ao forno e deixe assar até que a superfície fique dourada, e o recheio, firme (cerca de 25 minutos). Vale o teste do palito: espete no recheio, se sair limpo, está pronto.



RECHEIO CÍTRICO

O queijo de cabra tem consistência macia e sabor levemente ácido, por isso casa perfeitamente com as raspas de limão siciliano, que trazem as notas cítricas para o prato. A massa do queijo de cabra se esfarela com facilidade, por isso foi combinada com muçarela e creme de leite fresco para dar estrutura e liga ao recheio, de forma que ele não se desmanche ao ser cortado.

Encontre no Angeloni

Dica do sommelier

Vinho Mousai Sauvignon Blanc

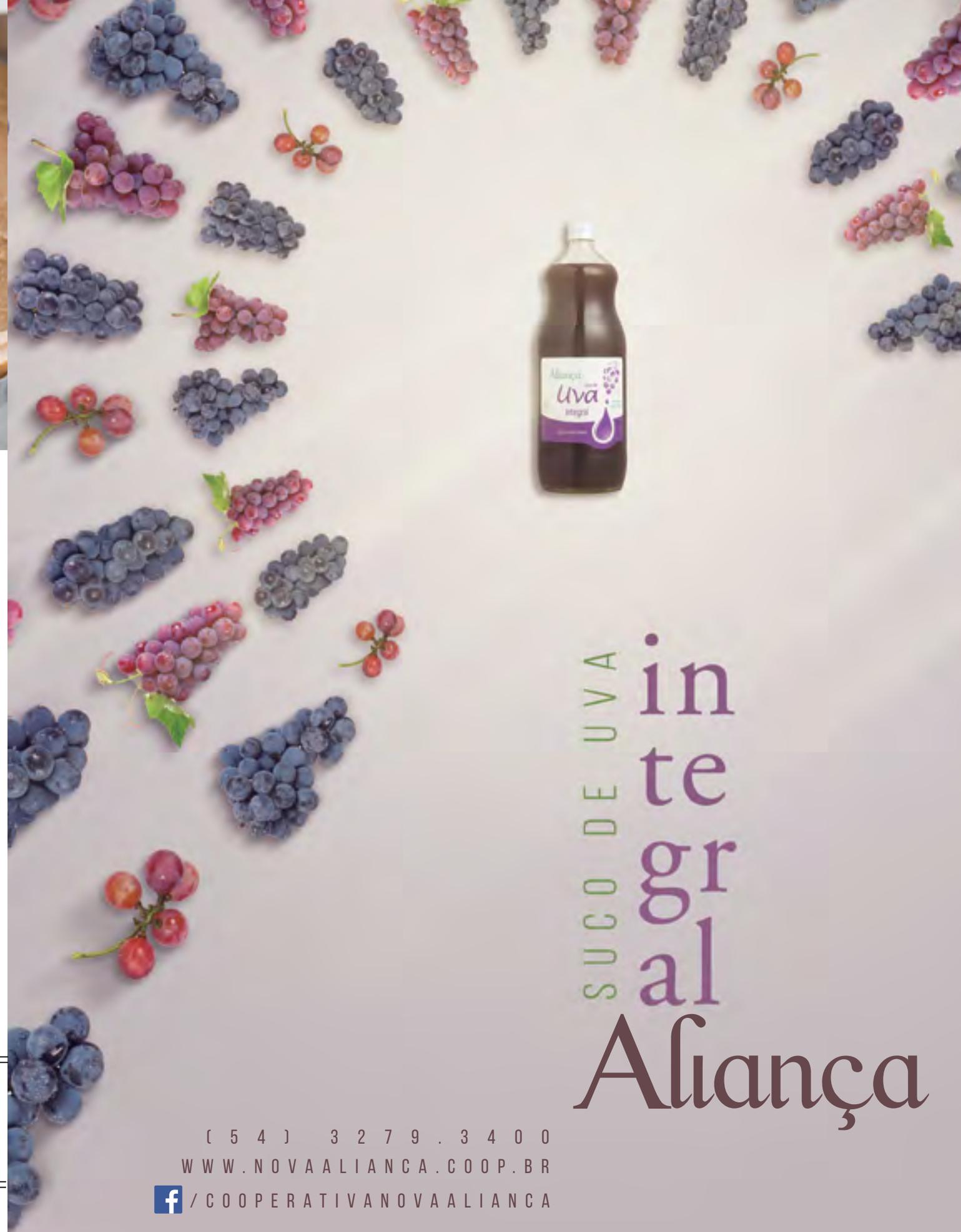
Origem: Chile

Proveniente do Vale de Limari, apresenta deliciosos aromas cítricos. No paladar, tem ótimo equilíbrio entre o álcool e a acidez.



Segredo da receita

A farinha de trigo integral Nordeste dá consistência à massa





SUFLÊ DE QUEIJO GRUYÈRE

chef Raphael Despirite

LEVEZA E SABOR

A clássica receita francesa alia a leveza do bechamel aerado ao complexo sabor do gruyère

Suflê de queijo gruyère (rende 4 porções)

Ingredientes

Para o molho bechamel

50 g de manteiga
10 g de cebola picada
1 folha de louro
50 g de farinha de trigo peneirada
1 litro de leite frio
Sal e noz-moscada a gosto

Para o suflê

200 g de queijo gruyère
450 g de molho bechamel
8 gemas
Sal a gosto
10 claras em neve
20 g de queijo parmesão ralado

Preparando o molho bechamel

Em uma panela, derreta a manteiga e doure a cebola com a folha de louro, em fogo médio. Acrescente a farinha e mexa com o fouet. Junte o leite e continue mexendo até que o molho engrosse. Tempere com sal e noz-moscada. Reserve.

Preparando o suflê

Em uma frigideira, derreta o queijo gruyère. Acrescente o molho bechamel e mexa. Adicione as gemas e continue mexendo até ficar homogêneo. Prove e corrija o sal. Incorpore metade das claras em neve à massa com a ajuda de uma escumadeira. É importante que o movimento seja delicado, de baixo para cima, para preservar as bolhas de ar. Distribua metade da massa em ramequins individuais (forminhas redondas de louça), formando a base do suflê. Acrescente o restante das claras em neve à outra parte da massa, mexendo delicadamente. Termine de preencher os potinhos com essa massa mais leve. Polvilhe queijo parmesão ralado por cima e asse em forno preaquecido a 200 °C até que o topo do suflê esteja dourado. Sirva imediatamente.

Encontre no Angeloni

Dica do sommelier

Vinho *Jean Bouchard
Beaujolais Villages*

Origem: França

Cor vermelho brilhante. Aromas de cerejas e morangos. No paladar apresenta taninos delicados e suaves.



FOUET E TÁBUA, TOK&STOK/ BOWL DE VIDRO E PRATO, IDEIA ÚNICA



PACIÊNCIA É A CHAVE

O gruyère é indicado para o suflê por ter sabores intensos e reagir bem ao calor do forno. O chef Raphael Despirite, do restaurante Marcel (SP), diz que para fazer um bom suflê é importante ter paciência. “Não mexa neles enquanto assam. A alteração na temperatura quando se abre a porta do forno pode comprometer o resultado final.” Para verificar o ponto, espete delicadamente um palito na lateral, assim como nos bolos. O palito deve sair seco.

O SEGREDO DA MASSA

A etapa crítica no preparo dessa receita é o momento de incorporar as claras batidas à massa. “Bata as claras em neve até obter uma espuma com bolhas minúsculas. Uma pitada de sal ajuda a estabilizar a consistência. Misture delicadamente com o auxílio de uma escumadeira”, revela o chef.

Segredo da receita

A noz-moscada Margão picada com moedor dá um toque especial ao suflê





FONDUE DE QUEIJOS E COGUMELOS

UM FONDUE ESPECIAL

Ideal para noites frias, o fondue de queijos ganha sofisticação na companhia de cogumelos

Fondue de queijos com shiitake e shimeji (rende 4 a 6 porções)

Ingredientes

40 g de shiitake	300 g de queijo gruyère ralado grosseiramente
40 g de shimeji branco	200 g de queijo fundido cortado em cubos
1 colher (sopa) de manteiga sem sal	Sal a gosto
250 ml de creme de leite fresco	Noz-moscada a gosto
100 ml de vinho branco seco	Pão italiano para servir
300 g de queijo emmental ralado grosseiramente	

Preparo

Corte os shiitakes em tiras finas e desprenda os cabinhos de shimeji. Em seguida, derreta a manteiga em uma frigideira, refogue os cogumelos e reserve. Leve uma panela ao fogo baixo com o creme de leite fresco, o vinho e os queijos, mexendo até que eles derretam. Junte os cogumelos e continue mexendo. Coloque sal e salpique levemente a noz-moscada. Transfira o fondue para um réchaud, para manter a consistência cremosa. Sirva com pão italiano cortado em cubinhos.

COMBINAÇÕES SUAVES

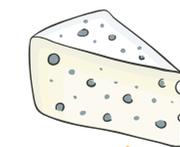
Emmental + Maasdam ou Estepe
Gruyère + Maasdam ou Estepe
Proporção: meio a meio



Maasdam

COMBINAÇÕES FORTES

Gruyère + Emmental + Provolone*
Gruyère + Emmental + Gorgonzola
Gruyère + Emmental +
Provolone* + Gorgonzola (4 queijos)



Gorgonzola

Proporção: sempre faça a base primeiro com 50% de gruyère e 50% de emmental e só depois adicione os outros queijos, já ralados. A quantidade dos queijos mais fortes vai depender da intensidade do sabor desejado

** O provolone deve ser usado em pouca quantidade porque logo endurece*



© ISTOCKPHOTO

TRADIÇÃO SUÍÇA

Emmental e gruyère são queijos de origem suíça, por isso mesmo perfeitos para o preparo do também suíço fondue. Eles são utilizados na clássica receita *moitié-moitié*, que quer dizer meio a meio (50% emmental + 50% gruyère). O emmental tem sabor mais suave e é levemente adocicado, com textura mais firme. O gruyère é mais forte e tem textura mais cremosa, conferindo refinamento ao prato. Essa base permite ser saborizada, como nesta receita que leva cogumelos frescos, que enriquecem o fondue com o seu sabor intenso. Ela pode ainda ser preparada com ervas e até mesmo com tomate e manjeriço, afirma o chef José Almeida Neto, do restaurante Era Uma vez um Chalezinho, de São Paulo. Ele também dá outras combinações perfeitas de queijos (veja ao lado).

Segredo da receita

O cogumelo shimeji Villa Pallato dá um toque exótico ao fondue





**PANQUECA
DE RICOTA COM
BRÓCOLIS E NOZES**

TRIVIAL VERSÁTIL

As panquecas de ricota ganham um charme a mais com as nozes picadas no recheio

Panqueca de ricota com brócolis e nozes gratinada (rende 4 porções)

Ingredientes

Para o recheio

500 g de brócolis refogado

com um pouco de azeite

500 g de ricota fresca

50 g de nozes picadas

200 g de peito de peru picadinho

Sal a gosto

Para o molho

1 cebola pequena ralada

1 colher (sopa) de óleo

3 colheres (sopa) de farinha

½ litro de leite

Sal a gosto

Noz-moscada a gosto

Parmesão para gratinar

Para a massa

2 ovos

2 xícaras (chá) de leite

2 xícaras (chá) de farinha de trigo

2 colheres (sopa) de óleo

Sal a gosto

Salsinha picadinha a gosto

Óleo para untar a frigideira

Preparando o recheio

Pique o brócolis em pedacinhos e misture com a ricota, as nozes e o peito de peru. Acerte o sal e reserve.

Preparando o molho

Refogue a cebola no óleo, junte a farinha e mexa bem até incorporar. Retire do fogo e despeje o leite, mexendo bem com um batedor para não empelotar. Volte ao fogo e cozinhe até formar um creme espesso. Junte raspas de noz-moscada e tempere com sal. Reserve.

Preparando a massa

Bata todos os ingredientes (exceto a salsinha) no liquidificador por 30 segundos. Acrescente a salsinha e mexa com uma colher. Unte uma frigideira teflon com um pouco de óleo e leve ao fogo baixo. Despeje uma concha da massa na frigideira e espalhe bem. Assim que dourar, vire o lado para terminar a cocção. Repita até acabar a massa. Recheie as panquecas com a mistura de ricota e distribua em um refratário. Cubra com o molho branco, o queijo ralado e leve ao forno alto (220 °C) até gratinar. Sirva a seguir.



RECEITA CURINGA

A ricota, além de ser um queijo mais magro e com pouca quantidade de sódio, possui sabor neutro e geralmente é produzida com pouco sal, o que a torna perfeita para ser condimentada, como nesta receita. Sua textura macia e granulosa também favorece sua utilização como base para recheios de panquecas, tortas e até mesmo de doces. Você também pode obter massas coloridas adicionando manjeriço, cenoura ou beterraba ao preparo.

Encontre no Angeloni

Dica do sommelier

Vinho Montgras Reserva Chardonnay

Origem: Chile

Cor amarelo brilhante. Aromas cítricos com notas de baunilha. No paladar é leve com agradável acidez.



Segredo da receita

A ricota fresca Tirolez é ideal para o recheio da massa





HAMBÚRGUER DE CAMEMBERT

chef Thiago Koch

PURO QUEIJO

Um prato para os amantes de queijo se deliciarem com a crocância e a cremosidade do camembert

Cheese Please Bullguer (rende 3 porções)

Ingredientes

Para a maionese

100 ml de azeite

3 ovos

1 colher (sopa) de salsinha picada

1 colher (sopa) de mostarda amarela

1 colher (chá) de suco de limão

Sal e pimenta-do-reino a gosto

1 litro de óleo gelado

Para o hambúrguer

1 queijo do tipo camembert

100 g de farinha de trigo

2 ovos

200 g de farinha panko

Óleo de canola para fritar

6 folhas de alface mimosa

1 tomate em rodela

3 pães de hambúrguer

Preparando a maionese

Coloque todos os ingredientes (menos o óleo) no liquidificador e bata em velocidade alta por 1 minuto. Adicione lentamente em fio contínuo o óleo até começar a emulsionar. Pare de despejar o óleo assim que a emulsão não estiver mais absorvendo. Em seguida, mexa com o auxílio de uma colher, ligue o liquidificador novamente e vá adicionando o óleo até que pare de absorver novamente. Quando a maionese “travar” no liquidificador, está pronta. Auxilie a rotação do liquidificador com uma espátula tomando cuidado para não bater na hélice.

Preparando o hambúrguer

Com um cortador redondo, apare as pontas do queijo e retire com a ponta da faca a parte branca. Em seguida, na horizontal, corte-o em três rodela. Despeje a farinha de trigo em um bowl ou em um recipiente fundo e passe as rodela na farinha de trigo. Retire o excesso e reserve-as. Em outros dois recipientes coloque os ovos batidos e a farinha panko. Com uma escumadeira ou um garfo, passe o queijo já empanado na farinha de trigo, no ovo e então na farinha panko. Repita esse processo mais uma vez, passando o queijo novamente no ovo e na farinha panko. Faça isso com os três pedaços de queijo. Em uma panela funda, esquente o óleo a 180 °C, em quantidade suficiente para mergulhar o queijo. Frite até ficar dourado por fora e derretido por dentro. Monte no pão de hambúrguer com a maionese, a alface e o tomate.



QUEIJO QUENTE

“Queria fazer um sanduíche em uma linha mais tradicional, como um simples queijo quente. Mas, para dar uma graça, resolvi utilizar o queijo camembert, empanar e fritar”, conta o chef Thiago Koch, da lanchonete Bullguer, de São Paulo. O Cheese Please é um burger onde a carne nem faz falta por conta do empanado crocante do queijo. A receita especial da maionese dá o toque final.

Encontre no Angeloni

Dica do sommelier

Vinho Vinorum Malbec Premium

Origem: Argentina

Vinho elaborado pela pequena vinícola Vinorum. Apresenta linda cor vermelho rubi intenso. Aromas de flores e ameixas negras. No paladar, os taninos são elegantes e macios.



Segredo da receita

O queijo camembert Bonjour de France fica ótimo como hambúrguer



A melhor estação para curtir o aconchego do lar é bem-vinda.

Sirva bem. Sirva com
forma[®]



PÃO DE QUEIJO MINEIRO

chef Helô Bacellar

ÊTA, TREM BÃO!

O pão de queijo mineiro é um clássico brasileiro e fica irresistível na companhia de um cafezinho

Pão de queijo mineiro (rende 40 unidades)

Ingredientes

2 e 1/4 xícaras (chá) de água
1/2 xícara (chá) de óleo
4 xícaras (chá) de polvilho doce
1 colher (sopa) rasa de sal

3 ovos grandes
4 xícaras (chá) de queijo curado da Serra da Canastra ralado grosso

Preparo

Ferva a água e o óleo juntos. Coloque o polvilho e o sal na batedeira, regue com a mistura de água e óleo fervente e bata em velocidade alta até formar uma massa grudenta. Adicione um dos ovos e continue batendo até incorporar à massa. Faça o mesmo com os outros ovos e bata até a mistura ficar homogênea. Acrescente o queijo, sem parar de bater. Quando a massa estiver bem firme e homogênea, desligue a batedeira. Faça as bolinhas do tamanho que quiser (lembrando que elas crescem um pouco depois de assadas). Coloque as bolinhas em uma assadeira sem untar, deixando um espaço entre elas. Asse em forno médio alto preaquecido (entre 180 °C e 200 °C) por cerca de 30 minutos ou até os pães crescerem e ficarem dourados. Os pães podem ser congelados sem assar.

DIRETO DA SERRA

O queijo da Canastra é artesanal e feito de leite cru. Nesta receita, utiliza-se a versão curada, pois esse queijo melhora com o tempo: durante o processo de cura, ele desenvolve aromas mais complexos e sabor mais forte, denso e picante. Mas a chef diz que outros queijos podem ser usados, como o meia cura, o parmesão e o provolone.

RECEITA PREMIADA

A chef Heloisa Bacellar, do restaurante Lá da Venda, de São Paulo, acredita que o método de preparo foi fundamental para o sucesso da receita. “Quis resgatar a maneira tradicional de fazer pão de queijo, esaldando o polvilho com a água e o óleo ferventes.” Dessa forma, ela obteve um pão de queijo com massa mais densa. “Agora, se você trocar a água por leite, vai obter um pão de queijo mais parecido com um bolinho”, dá a dica.

Segredo da receita

O queijo da Canastra Minas Artesanal acentua o sabor do pão de queijo





GOUGÈRES

chefs Benny Novak
e Marcelo Tanus

À FRANCESA

Mais delicado e com recheio cremoso, uma porção de gougères é aperitivo sofisticado com profusão de queijo

Gougères (rende 60 unidades)

Ingredientes

Para o recheio

1 kg de gruyère

200 g de creme de leite

200 ml de vinho branco

Noz-moscada

Para os gougères

350 ml de água

350 ml de leite

17 g de sal

150 g de manteiga

375 g de farinha

100 g de gruyère ralado

7 ovos

Gruyère ralado para servir

Preparando o recheio

Cozinhe tudo em fogo baixo até engrossar ao ponto de um fondue grosso. Leve para gelar. Reserve.

Preparando os gougères

Em uma panela, coloque a água, o leite, o sal e a manteiga. Leve ao fogo e deixe ferver. Quando ferver, acrescente toda a farinha de trigo de uma vez e mexa bem, sem parar. Os ingredientes devem se incorporar bem à massa, e a farinha deve cozinhar. Quando isso acontecer, adicione o queijo ralado à massa. Misture bem para distribuir os pedaços de queijo. Sem deixar esfriar, coloque a mistura na batedeira, bata a massa e acrescente os ovos, um a um. Bata até obter uma massa lisa. Coloque a massa em um saco de confeiteiro e, em uma assadeira revestida com papel-manteiga, faça as bolinhas uma a uma com movimentos circulares, para cima. Leve ao forno a 180 °C por 20 minutos, ou até dourarem. Retire do forno, deixe esfriar um pouco e, com a ajuda de um bico de confeiteiro fino, recheie os gougères com o creme de queijo. Polvilhe o queijo ralado por cima e sirva.



PROFITEROLE SALGADO

O preparo desta delicada massa, que lembra os doces profiteroles, tem um segredo: “Trabalhe com os ovos bem gelados e incorpore um a um, sem pressa. Isso garante uma massa perfeita, delicada”, conta o chef Marcelo Tanus, do ICI Brasserie, de São Paulo. O queijo gruyère é perfeito para a receita, pois tem sabor pronunciado mesmo quando misturado à massa. Sua textura cremosa tem excelente capacidade de derreter e gratinar.

Encontre no Angeloni

Dica do sommelier

Vinho Espumante de Bortoli
Family Selection Brut

Origem: Austrália

Espumante elaborado com as uvas Chardonnay e Pinot Noir. Apresenta cor amarelo claro com perlage (borbulhas) pequena e constante. Superaromático, e no paladar é delicado e fresco.



Segredo da receita

O queijo gruyère Tirolez Skin Pack dá mais sabor ao recheio





CROQUETES DE QUEIJO MEIA CURA

chef Gabriel Benigni

PETISCO PICANTE

Mandioca e queijo meia cura: uma combinação certa valorizada pelo molho de pimenta doce

Croquetes de queijo meia cura com molho de pimenta doce (rende 40 unidades)

Ingredientes

Para o croquete

1 kg de mandioca

700 g de queijo meia cura ralado

2 pimentas dedos-de-moça picadas e sem sementes

1 maço de cheiro-verde picado

240 g de amido de milho

Sal a gosto

Óleo para fritar

Para o molho de pimenta

350 g de pimenta biquinho

½ pimenta dedo-de-moça sem sementes

2 limões tahiti

1 pitada de sal

350 g de glucose de milho

Preparando o molho de pimenta

No liquidificador, bata as pimentas com o suco dos limões até processar todos os ingredientes. Em um pote, coloque a mistura e junte o sal e a glucose de milho e misture bem até incorporar. Sirva com os croquetes.

Preparando o croquete

Descasque a mandioca e cozinhe até ficar macia. Passe no moedor ou no espremedor até obter uma massa homogênea. Adicione à massa o

queijo meia cura, a pimenta, o cheiro-verde e o amido. Acrescente o sal e misture bem até todos os ingredientes incorporarem bem. Molde a massa em formato de croquetes de aproximadamente 40 g cada um e frite em óleo a 180 °C até ficar crocante. Sirva acompanhado do molho de pimenta.

Encontre no Angeloni

Dica do sommelier

Vinho Ruhlmann Grand Cru Frankstein Gewürztraminer

Origem: França

Cor amarelo-ouro brilhante.

Aromas complexos com notas de lichia e traços minerais.

No paladar é suave, elegante, com boa acidez.



Segredo da receita

A mandioca cozida a vapor Vapza facilita o preparo da receita



WWW.NUTRELLA.COM.BR
FACEBOOK.COM/NUTRELLAOFICIAL

nutrella

DESPERTA UM SORRISO E VOCÊ



**BROWNIE DE GORGONZOLA
COM SORVETE DE
NOZES E PERA**

chef Volney Ferreira

DOÇURA E DELICADEZA

Uma sobremesa inspiradora, com visual colorido e combinações inusitadas, porém certeiras

Brownie de gorgonzola com sorvete de nozes e pera (rende 4 porções)

Ingredientes

Para o brownie

de gorgonzola

75 g de manteiga

75 g de gorgonzola

25 g de chocolate branco

80 g de ovos

100 g de açúcar

45 g de farinha de trigo

Para o creme

de gorgonzola

160 g de gorgonzola

84 g de creme de leite

65 g de chocolate branco

Para as peras

100 ml de água

100 g de açúcar

1 fava de baunilha

2 peras

Para a montagem

Doce de Leite

Sorvete de nozes

100 g de nozes picadas

Folhas de manjeriço

para decorar

Preparando o brownie

Derreta a manteiga e o queijo gorgonzola com o chocolate branco. Reserve. Misture os ovos e o açúcar e adicione à mistura com o chocolate derretido. Por fim, adicione a farinha e misture. Coloque em uma forma retangular pequena e leve ao forno preaquecido a 180 °C por 30 a 40 minutos.

Preparando o creme de gorgonzola

Derreta os ingredientes em banho-maria e bata com um mixer.

Preparando as peras

Misture a água, o açúcar e a baunilha e leve ao forno até ferver. Corte as peras em quadradinhos pequenos e cozinhe na calda.

Montagem

Corte o brownie em retângulos. Pegue um dos retângulos e disponha no meio do prato. Ao lado, coloque um pouco de doce de leite e do outro faça um risco com o creme de gorgonzola. Coloque uma bola de sorvete de nozes em cima do brownie e, em cima, as peras em calda. Distribua as nozes picadas e as folhas de manjeriço pelo prato para decorar.



INSPIRAÇÃO ITALIANA

Segundo o chef Volney Ferreira, do restaurante Mimo, de São Paulo, e idealizador da sobremesa, o doce foi pensado na Itália, onde é muito comum comer queijos ao final da refeição. “Ele é muito usado como sobremesa e acompanhado por peras e nozes, que harmonizam muito bem. Essa foi a inspiração para esse prato, que é mais adocicado, ainda mais por conta do doce de leite, para agradar ao paladar brasileiro”, conta o chef.

ACOMPANHAMENTOS VERSÁTEIS

Tanto a pera quanto as nozes podem ser substituídas por outros ingredientes de sua preferência. Maçãs e pêssegos também funcionam muito bem na receita. Elas podem ser cozidas em metades e fatiadas até o meio, para que as fatias não se desprendam e formem um belo desenho, dando outra cara à apresentação. As nozes podem ser substituídas por amêndoas tostadas ou castanha-do-pará triturada.

Segredo da receita

Com a cobertura de chocolate branco Garoto a sobremesa ganha um toque especial



DICAS

Linha de montagem

Embora tenha muitos componentes, essa é uma sobremesa prática, pois você pode deixar o bolo pronto, as peras cozidas e o creme de gorgonzola batido, e apenas montar o prato na hora de servir. Organize seu *mis-en-place* (isto é, o pré-preparo) com todos os itens dispostos no balcão da cozinha e monte sua linha de produção, como em um restaurante profissional. E deixe o sorvete para ser colocado por último, para que não derreta antes de chegar à mesa.

Formas

Asse o brownie em uma forma retangular revestida com papel-manteiga untado, para facilitar na hora de desenformar. Utilize um pincel de silicone para untar com manteiga previamente derretida no micro-ondas. O tamanho da forma também é importante: formas muito pequenas geram brownies altos, com o interior cru. Formas maiores resultam em brownies finos e secos, com a aparência de cookies.

Charme extra

Para deixar a apresentação mais delicada e visualmente atraente, você pode servir o sorvete de nozes em formato de quenelle em vez de bolas. Na gastronomia, quenelle é uma apresentação que se dá a sorvetes ou cremes mais consistentes, deixando-os com um visual ovalado. Com uma colher de sopa, pegue uma boa quantidade de sorvete e passe para outra colher, arredondando o meio e deixando as pontas mais estreitas.

“ Para deixar a apresentação mais delicada, sirva o sorvete em formato de quenelle ”



“ Aposte em um vinho como o francês Sauternes la Rougerie para servir com esta sobremesa ”



🕒 PREPARO: 2 HORAS



MUITOS SABORES, UMA SOBREMESA

O brownie de gorgonzola é um prato delicado que explora todas as possibilidades de uma sobremesa. Tem bolo com massa de queijo, fruta, castanha, sorvete, creme e doce de leite, mas tudo em perfeita combinação e sem excessos. O bolo leva gorgonzola, que tem seu forte sabor suavizado pelo uso do chocolate branco, resultando em uma interessante combinação que contrapõe o doce e o salgado. Embora encerre uma refeição com perfeição, a sobremesa também pode ser servida em um gostoso chá da tarde ou ainda em um brunch.



PETIT GÂTEAU DE REQUEIJÃO COM GOIABADA

chef Gustavo Rigueiral

FRANCÊS COM JEITO BRASILEIRO

A combinação bem brasileira de queijo com goiabada recebe uma nova abordagem nesta gostosa releitura

Petit gâteau de requeijão com calda de goiabada (rende 6 porções)

Ingredientes

Para o petit gâteau

350 g de requeijão mais grosso e firme (tipo catupiry)
50 g de queijo parmesão ralado
200 g de manteiga
4 ovos
4 gemas

½ xícara de farinha de trigo peneirada
Manteiga para untar

Para a calda de goiabada

1 xícara (chá) de água
1 xícara (chá) de goiabada cascão cortada em cubos

Preparando o bolinho

Derreta os queijos e a manteiga em banho-maria, misturando bem. Junte os ovos e as gemas e misture. Por último, acrescente a farinha e mexa até formar uma massa homogênea. Envuelva a massa em filme plástico e deixe descansar por no mínimo 1 hora na geladeira.

Preparando a calda

Leve tudo ao fogo baixo e ferva até a goiabada derreter e virar um creme grosso e homogêneo.

Montagem

Unte seis forminhas individuais com manteiga e distribua a massa, deixando um dedo de distância até a borda para o bolinho crescer. Leve ao forno preaquecido a 220 °C e asse por cerca de 10 minutos. Desenforme e sirva o bolo acompanhado da calda de goiabada.



ROMEU E JULIETA 2.0

A receita é uma versão moderna para o clássico Romeu e Julieta e brinca com o contraste de sabores e texturas: seu recheio cremoso é envolto em massa firme, coberta com uma sedosa calda de goiabada. A massa mescla requeijão (catupiry) e parmesão, cremosidade e sabor que realçam a doçura da fruta, um contraponto perfeito com o gostinho levemente salgado do queijo. Impossível não ceder à tentação.

Encontre no Angeloni

Dica do sommelier

Vinho Fusta Nova Moscatel

Origem: Espanha

Vinho da região de Valência. Elaborado com a uva Moscatel de colheita tardia, possui uma cor amarelo-ouro. No olfato, é aromático com notas de mel e frutas maduras. No paladar, é doce com ótima acidez.



Segredo da receita

A goiabada cascão Ralston dá mais sabor à calda





PUDIM DE GRANA PADANO

CLÁSSICO REVISITADO

O prosaico pudim ganha um toque especial com a adição de queijo grana padano à receita

Pudim de queijo grana padano com calda de caramelo (rende 8 porções)

Ingredientes

Para a calda

- 1 xícara (chá) de açúcar
- ½ xícara de água fervente

Para o pudim

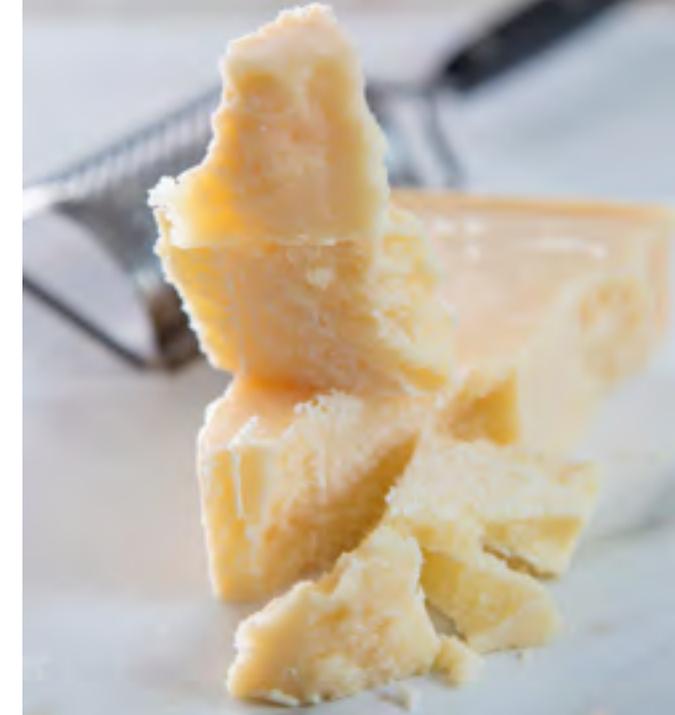
- 1 lata de leite condensado
- 2 medidas (da lata) de leite integral
- 3 ovos
- 100 g de queijo grana padano ralado

Preparando a calda

Derreta o açúcar em uma panela até ele ficar dourado. Junte a água fervente e mexa até obter uma calda homogênea. Transfira imediatamente para uma forma com furo central e espalhe pelo fundo e pelas laterais da forma.

Preparando o pudim

Bata todos os ingredientes do pudim no liquidificador por 2 minutos. Em seguida, despeje o líquido na forma por cima do caramelo. Cubra a forma com papel-alumínio, amarrando com um barbante, e leve ao forno preaquecido a 180 °C em banho-maria por 3h30 –é importante amarrar bem para o vapor da água não entrar na forma. Espere esfriar antes de levar à geladeira, onde deve ficar por no mínimo 6 horas antes de ser desenhado.



DIFERENCIAL DE CLASSE

Clássico italiano, o queijo grana padano tem sabor frutado, adocicado e oferece um delicado toque salgado ao pudim, que é o grande diferencial dessa receita. Seu aroma de doce de leite também enriquece o prato. Apesar de seu aspecto firme e textura granulosa, esse é um queijo que derrete facilmente, incorporando-se bem à massa e conferindo uma textura final sedosa.

Encontre no Angeloni

Dica do sommelier

Vinho do Porto Quinta de Santa Eufêmia 10 Anos

Origem: Portugal

Vinho elaborado em quantidades limitadas, através do ancestral método de pisar as uvas com os pés. Vinho de cor vermelho, com tons alaranjados. Aromas de frutas secas e especiarias. No paladar é doce, combinado a uma deliciosa acidez.



Segredo da receita

O queijo grana padano Gran Mestri deixa o pudim delicioso





PEQUENOS PRAZERES

As bolinhas de carne ganham um sabor especial com o recheio de queijo brie

Almôndegas recheadas com brie em molho barbecue (rende 1 porção aperitivo)

Ingredientes

Para as almôndegas

500 g de carne moída (acém, coxão mole)

1 pacote de creme de cebola

1 ovo

2 colheres (sopa)

de farinha de trigo

Sal e pimenta-do-reino a gosto

Noz-moscada a gosto

150 g de queijo brie em cubinhos

Farinha de trigo para empanar

Óleo para fritar

Para o molho

1 xícara (chá) de molho barbecue

1 colher (sopa) de molho inglês

1 colher (café) de molho tabasco

Preparando as almôndegas

Misture todos os ingredientes (exceto o queijo e a farinha para empanar) até obter uma massa homogênea. Molde as almôndegas recheando com o queijo brie. Passe as bolinhas recheadas pela farinha e frite em óleo bem quente.

Preparando o molho

Misture todos os ingredientes até incorporar bem. Banhe as almôndegas fritas nesse molho e sirva quente.

COMFORT FOOD

Clássico ingrediente das macarronadas da nonna aos domingos, a almôndega é praticamente unanimidade para quem gosta de carne. Nesta versão, ela aparece modernizada, com recheio de queijo brie e envolta em molho barbecue, tornando-a perfeita para ser servida como aperitivo em reuniões informais.

Encontre no Angeloni

Dica do sommelier

Vinho Pierre & Rémy Gauthier Côtes du Rhône Tinto

Origem: França

Cor vermelho brilhante.

Aromas de frutas vermelhas, com notas de especiarias.

No paladar apresenta ótimo equilíbrio entre o álcool, a acidez e os taninos.



Segredo da receita

O molho Tabasco Pepper Sauce Chipotle dá um toque apimentado



PRESENTE EM TODOS OS MOMENTOS DO SEU DIA.

A linha de produtos da Zinho Alimentos foi especialmente desenvolvida para atender os paladares mais apurados.

Os produtos podem ser consumidos ao longo do dia, seja no café da manhã, no almoço, no jantar, nos lanches, nos petiscos, e claro, nos churrascos! Experimente e comprove.



Siga-nos em nossa rede social:

[f](#) paodealhozinho

sac@zinhoalimentos.com.br

zinhoalimentos.com.br

O sabor de todas as horas.



QUEIJO DE AMÊNDOAS

FRESCO E VEGANO

Queijo de amêndoas lembra a ricota, o que o torna perfeito para a elaboração de pastas aromatizadas

Queijo fresco de amêndoas (rende 4 porções)

Ingredientes

Para o rejuvelac

1 xícara (sopa) de trigo germinado *

1 e ¼ de xícara (chá) de água pura

Para o queijo

125 g de amêndoas em lascas

5 colheres (sopa) de rejuvelac

Sal a gosto

Preparando o rejuvelac

Em um vidro, misture um punhado de trigo germinado durante 2 dias (ou outro cereal germinado, como quinoa) com 1 e ¼ xícara de água pura (evite usar água da torneira, que contém cloro). Tampe e deixe fermentar por 48 horas em temperatura ambiente. Filtre, descarte o trigo e conserve na geladeira (para interromper a fermentação). O líquido tem cor branca e leve acidez.

Preparando o queijo

Deixe as amêndoas de molho em água por 12 a 14 horas. Escorra a água e descarte-a. Com um mixer, bata as amêndoas e o rejuvelac. Coloque a mistura em um recipiente tampado e deixe fermentar em temperatura ambiente por cerca de 48 horas (24 horas se o tempo estiver muito quente ou até 72 horas se estiver frio). O queijo deve ficar com consistência similar à da ricota e ganhar um leve sabor fermentado. Acrescente então o sal e coloque na geladeira antes de utilizar.

** Para germinar o trigo, lave 1 xícara de grãos de trigo integral de 4 a 5 vezes em água corrente. Coloque os grãos em um vidro esterilizado e cubra com 5 xícaras de água filtrada. Cubra com um tecido (uol) e deixe descansar por 8 horas. Escorra, lave os grãos novamente e escorra em uma peneira de plástico (não pode ser metálica). Cubra a peneira com uma toalha de papel e deixe em um canto da cozinha por 1 a 2 dias, até que comecem a aparecer pontinhos brancos nos grãos. Nesse ponto, já está pronto para o uso.*

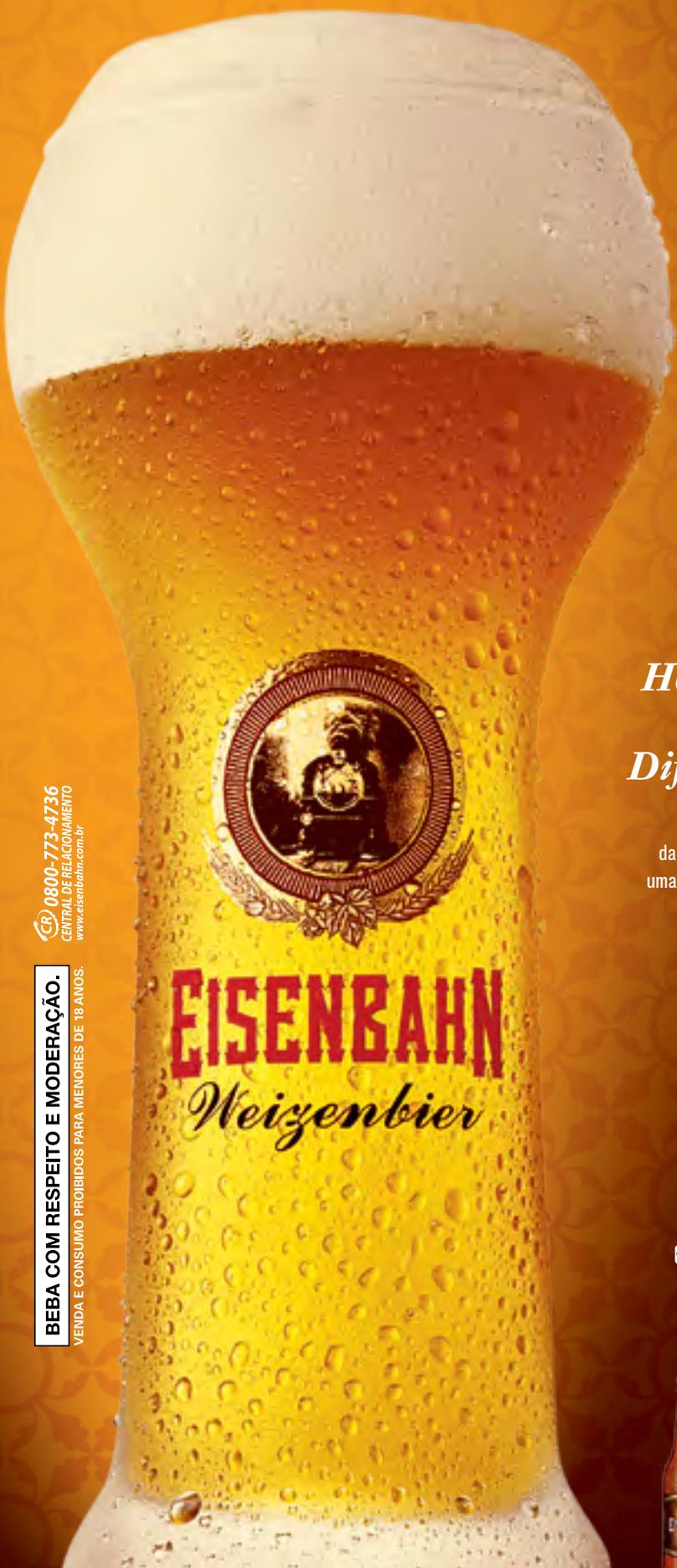


RICOTA VEGETAL

Liures de gordura animal e sem lactose, os queijos veganos são ótimas opções para quem tem alguma restrição alimentar, como intolerância à lactose, ou para quem opta por uma dieta sem nenhum tipo de proteína animal.

Por ser feito a partir de amêndoas, este queijo é rico em cálcio e pode substituir os seus similares de origem animal. Bastante conhecido pelos veganos e também utilizado como ingrediente nesta receita, o rejuvelac é uma bebida probiótica resultante da fermentação de grãos. É ótimo para a flora intestinal, além de ser rico em vitaminas. Aqui ele é o responsável por fermentar a pasta de amêndoas, que fica com textura de ricota, podendo ser utilizada como base para outras receitas de queijos. Experimente adicionar azeitonas verdes, figos com avelãs ou apenas ervas picadinhas e você terá uma deliciosa pasta saudável e nutritiva para utilizar em sanduíches, bruschettas, tortas e onde mais você quiser!

Receita extraída do livro "Queijos Veganos", de Marie Laforêt (ed. Alaúde)



EISENBAHN

A autêntica cerveja

Hoje em dia, encontrar a mais autêntica cerveja é fácil. Difícil é escolher a sua favorita.

Um verdadeiro amante de cerveja está sempre em busca da mais autêntica experiência cervejeira. Até o dia em que encontra uma Eisenbahn. Toda Eisenbahn respeita a pureza de cada ingrediente, conquistando uma legião de adoradores pelo mundo inteiro.



EISENBAHN
Weizenbier

www.eisenbahn.com.br

facebook.com/ervejaeisenbahn

@eisenbahn_ @eisenbahn



0800-773-4736
CENTRAL DE RELACIONAMENTO
www.eisenbahn.com.br

BEBA COM RESPEITO E MODERAÇÃO.
VENDA E CONSUMO PROIBIDOS PARA MENORES DE 18 ANOS.

BADEN BADEN

INSPIRAÇÃO GOURMET

#CombinaComBaden



A HARMONIZAÇÃO PERFEITA ENTRE OS MELHORES PRATOS E OS MELHORES MOMENTOS.

Feita cuidadosamente por quem ama e entende de cerveja, Baden Baden é a companhia perfeita para momentos inesquecíveis. Seus rótulos harmonizam com todos os tipos de sabor, levando a experiência gourmet para outro nível.

0800-771-2344
CENTRAL DE RELACIONAMENTO
www.badenbaden.com.br

BEBA COM RESPEITO E MODERAÇÃO.
VENDA E CONSUMO PROIBIDOS PARA MENORES DE 18 ANOS.



www.experienciagourmet.com.br

facebook.com/ervejabadenbaden

@ervejabadenbaden @_badenbaden_

sinds  1884

Veldhuyzen Kaas

Quality cheese from Holland since 1884
130 anos fabricando queijos com qualidade e sabor

★ ★ ★ ★ ★



Basiron Pesto Verde

Um queijo cremoso com uma exclusiva combinação de sabores de manjerição e alho.



Basiron Walnut

Perfeita combinação de um queijo cremoso com pedaços crocantes de nozes, criando uma harmoniosa experiência gourmet.

O MELHOR SABOR DA HOLANDA



Montana

Elaborado com leite fresco, possui um aroma frutado, ligeiramente picante e doce, criando um sabor único.



Gouda

Selecionamos o melhor queijo gouda holandês, com um sabor rico e cremoso.



Hommage

Bem leve, é um queijo de cabra jovem com maturação de 4 a 6s semanas. Extremamente saboroso.



QUEIJOS VELDHUYZEN KAAS

★ ★ ★ ★ ★