

Novidades

Azeites são boas opções de presente

Momentos distintos da colheita das azeitonas e maestria em blends resultam em linha de azeites premium que vai agradar quem gosta de receber em casa.

As variedades de azeitonas, os estágios de maturação dos frutos e até o momento da colheita determinam características de aroma e sabor de cada tipo de azeite que, quando combinados nos diferentes blends da linha premium dos azeites Gallo, resultam em produtos com perfis de sabores únicos para enriquecer a experiência gastronômica. Em embalagens sofisticadas, os azeites Gallo da linha premium têm preços sugeridos entre R\$ 40,00 e R\$ 60,00 e são ótimas opções de presente nas festas de fim de ano para quem busca ingredientes especiais e gosta de receber pessoas.

O rigoroso critério de seleção dos azeites e a maestria em combiná-los para entregar um sabor único em cada



blend é exclusividade e diferencial de Gallo, que conta com a expertise da master blender Mavilde Marchante juntamente com uma equipe de blenders, responsáveis por diversos blends de azeites Gallo premiados internacionalmente, todos os anos.

O Azeite Novo (R\$ 55,00) tem produção extremamente limitada, é feito com as azeitonas da primeira colheita do ano, ainda verdes. O Colheita ao Luar (R\$ 45,00) é criado a partir de azeitonas colhidas à noite, o resultado é um azeite com frutados mais persistentes e um toque de notas picantes. O Colheita Madura (R\$ 45,00) é produzido com azeitonas colhidas já maduras, no fim da época da colheita. O Grande Escolha (R\$ 45,00) é da seleção das melhores amostras de azeites da temporada da colheita. Nobre e equilibrado em sabor e aroma, tem notas de frutos verdes, como banana verde, além de ervas frescas e amêndoas e amargo e picante equilibrados.

CERVEJA COM CAJU

A Cervejaria Colorado acaba de lançar uma White IPA com caju. Batizada de Nassau, o rótulo é uma homenagem da Cervejaria Colorado a Maurício de Nassau, que protegeu por decreto os cajueiros do Brasil durante a colonização. Sendo assim, o caju é uma fruta típica da região Nordeste, conhecida pela aparência exótica, aroma agradável e sabor singular. A Nassau é o segundo rótulo da linha com frutas brasileiras, e antes mesmo de ser lançada, recebeu medalha de ouro na 5ª edição do IPA Day Brasil. De coloração clara, a Colorado Nassau possui sabor marcante, de amargor equilibrado pelo leve adocicado da fruta. Com teor alcoólico mais intenso - 5,8% - é um ótimo acompanhamento para frutos do mar, comidas apimentadas e queijos fortes. Disponível no Empório da Cerveja (www.emporiocerveja.com.br) pelo valor sugerido de R\$ 15,90.



FARINHA DE ARROZ SEM GLÚTEN TIO JOÃO

Se alimentar com prazer, de forma saudável e variada agora está mais fácil para quem possui alergia ou prefere evitar o glúten. Para atender estas pessoas, a marca Tio João, líder de mercado no segmento de arroz, apresenta seu mais novo produto: a Farinha de Arroz Tio João. Considerado um cereal hipoalergênico - que tem menor capacidade de provocar alergias -, o arroz não contém glúten, é de fácil digestão, possui 0% de gorduras totais e, em forma de farinha, é uma excelente alternativa para substituir a farinha de trigo em receitas diversas. Indicada para bolos, pães e empanados, a farinha de arroz torna os pratos mais leves e fáceis de serem digeridos pelo organismo. Para o consumidor que não está habituado a fazer esta substituição, a embalagem vem com sugestões de receitas práticas.

