

bomgourmet

GAZETA DO POVO



Ade amargo, B de bombom,
C de cacau. Quantas letras
cabem no alfabeto do chocolate?
Descubra nesse guia irresistível
que preparamos para você

gôndola

Café extraforte

A Damasco lançou o blend Extraforte, feito com grãos de torra média acentuada que resultam num café forte e encorpado. O pacote tem 500 gramas. Outra novidade da marca que acaba de ser lançada é o design reformulado da embalagem de Damasco Solúvel.

Fotos: Divulgação



ONDE

Em redes de supermercados

QUANTO

R\$ 8,60 (preço sugerido)

Patês vegetarianos



A Superbom está com uma linha de patês orgânicos e certificados pela Sociedade Vegetariana Brasileira. São cinco opções de sabores: tradicional, azeitona, champignon, tofu mexicano e tofu com tomate. São indicados para acompanhar torradas e pães.

ONDE

Veg Veg Empório Vegetariano, Pça. General Osório, 333 | Loja 13C, Centro - (41) 3023-8015

QUANTO

R\$ 14,90

Arroz doce

A Tio João lançou o arroz doce em três sabores: tradicional, coco e doce de leite. O preparo é simples: basta adicionar água e seguir as instruções presentes na embalagem. Não contém aroma artificial, glúten e espessante (goma xantana). Pode também ser preparado no microondas.



ONDE

Em redes de supermercados

QUANTO

Entre R\$ 6,99 e R\$ 7,99 (175 g)

no municipal

Castanha portuguesa

Fotos: Fernando Zequinão/Gazeta do Povo

Parecida com o pinhão (e com leve gosto de batata-doce), essa castanha é encontrada até março. Pode ser cozida na água, assada no forno ou na brasa. Nos dois casos, é preciso fazer um corte para que cozinhe por dentro (se preferir, coloque sal).
R\$ 10 (o quilo das menores) e R\$ 18 (o quilo das maiores.) Na Vitaly's (box 367/368, (41) 3363-5316).



Linguiça húngara

Bastante apimentada e muito saborosa, essa linguiça passa pelo processo de defumação. Ela é produzida em Pomerode (SC) e é ideal como aperitivo ou para dar um toque picante ao feijão e à feijoada. Na Empório D'Gust (box 300, (41) 3262-9670) por R\$ 79 o quilo.



Pimenta ouro

Essa pequena pimenta de cor amarela é cultivada em Colombo, na região metropolitana de Curitiba. É muito ardida e é utilizada para temperar molhos e carnes. Uma boa dica é retirar as sementes para neutralizar um pouco a picância (R\$ 40 o quilo). Na Merceria MMM (box 37-38, (41) 3264-2721).

