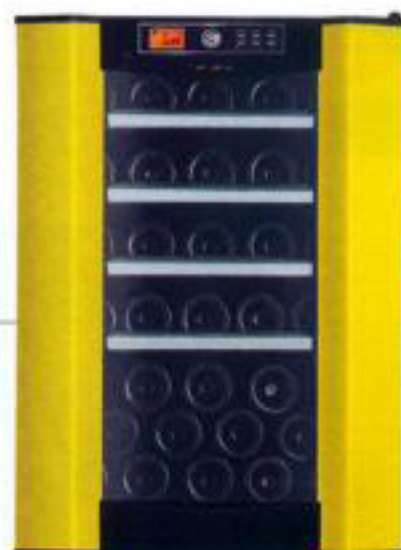




Delícias para viagem

Cuidado ao presentear alguém com a caixinha de delícias da chef Fernanda Tejada. Após aberta, dura menos de 5 minutos! Os pequenos docinhos (e não pamonhas!) de Piracicaba, São Paulo, foram criados para, realmente, não sobrar um sequer. Os produtos são: bombom de paçoquinha, caixinha crocante, camafeu, cereja ao marschino, cestinha de pérolas, cocadinha de gala, coração de ganduia, frappuccino, frutas vermelhas, mousse de limão, nozes ao caramelo, pistache, torre de amêndoas, trouxinha de coco ou trufa de damasco. Tel. (19) 3371-2049. dolce.com.br



Adegas coloridas

Há 12 anos no mercado, a Art des Caves relança dois grandes sucessos: a Sophistiqué 40 e a Sophistiqué 70 – ambas da linha Sophistiqué Colors. Agora, o cliente pode escolher a cor que mais combina com a decoração da casa: grafite, laranja, vermelho, azul, amarelo, verde, prata, cinza ou preto, e aguardar 30 dias para tornar-se, de vez, um enófilo. Tel. (11) 5525-2400; artdescaves.com.br

Corte preciso

A Zwilling, marca alemã que fabrica facas que todo *gourmet* quer ter em sua cozinha, está lançando a linha Twin Protection. São produzidas em uma única peça de aço que recebe o tratamento batizado de friodur, garantindo melhor acabamento da lâmina, deixando-a mais afiada e resistente. No total, são oito facas, além de afiador. SAC (11) 3087-3737.



"Dijon" brasileira

Depois de descobrir que 80% das mostardas da Borgonha são feitas com grãos canadenses, a linha Bazzar aderiu à especiaria e lançou os tipos Rústica, Suave e Grãos. O molho curry surgiu no embalo dos testes. Preço médio: R\$ 12 cada um, na Casa Santa Luzia, em São Paulo, e na rede Zona Sul, na capital carioca.



Para casar

A tradicional Casa Valduga, uma das mais respeitadas vinícolas brasileiras, está colocando no mercado a Grappa Gourmet Chardonnay. Embalada em frasco com *spray*, é a companhia perfeita para o café no fim da refeição, bastando uma borri-fada para agregar aroma e um fino gosto, proveniente da nobre uva branca com a qual é elaborada. Valduga, tel. (54) 2105-3122.

Rica tentação

Especializada em produtos *gourmet* de primeira linha, a Costazurra trabalha somente com importação exclusiva de iguarias de Argentina, Peru, Espanha e Itália. Destacam-se os derivados de tartufo, como o Mel ao Tartufo Bianco, Tartufo Nero Inteiro, Patê de Oliva ao Tartufo (de 60 g cada um), Carpaccio de Tartufo Nero (de 80 g) e o Azeite ao Tartufo Bianco (de 250 ml). costazurra.com.br

