

Gourmet



MIX DE FIBRAS

Com o objetivo de oferecer saúde e bem-estar, a Nestlé lançou o FiberMais Flora, um Mix de fibras solúveis que contribuem para o equilíbrio da flora intestinal, enfrentando as ameaças de diarreia aguda.

EXPEDIENTE

Universo Gastronômico

Universo Gastronômico é uma publicação trimestral da Ombrello Editora, com produção visual e conteúdo desenvolvidos pela Fullcase. Endereço: Rua Dr. Luiz Nazareno de Assumpção, 23 - Jardim Guapira - São Paulo - SP

Universo Gastronômico tem distribuição gratuita na Grande São Paulo, estado de acordo com a Lei Municipal nº 14.517, de 16 de outubro de 2007 ("Lei Cidade Livre"), Lei Municipal nº 14.571, de 6 de novembro de 2007, Lei Federal nº 6.003, de 30 de dezembro de 1973 e que mantém intacta a regulamentação do registro de jornais e ofícios (Impressoras do recópulo Lei Federal nº 5.250 (Lei de Imprensa), de 9 de fevereiro de 1967, Segundo a Lei Municipal nº 14.517, em seu artigo 26, § 2º, "considerando o disposto no inciso IV do artigo 5º da Constituição Federal, quanto ao da unidade estabelecida no "regulamento" deste artigo, a distribuição de jornais e periódicos". De acordo com a Constituição Federal, em seu art. 220, 5º, "a publicação de veículos impressos independe de licença de autoridade". Todas as matérias e opiniões publicadas são de inteira responsabilidade de seus autores, não refletindo a opinião deste jornal. As informações divulgadas nos artigos publicitários são de responsabilidade dos anunciantes.

Publisher
Sergio Molinari
sergio.molinari@ombrello.com.br

Editores
Edgar Melo - MTR: 47.499
edgar@fullcase.com.br
Karina Alméri - MTR: 47.403

Editor Assistente
Juliana Klein
juliana@fullcase.com.br

Redação | 11 5081-6965
Cristiane Moraes | Fábio Miranda
Fabrício Abel | Jacqueline Ferreira
Juliana Klein | Mirella Stivani
fullcase@fullcase.com.br

Revisão
Karina Alméri
karina@fullcase.com.br

Diretor de arte
Angel Fragalli
arte@fullcase.com.br

Diagramação
Juliana Signal | Luciana Toledo
Rodrigo Mattias
arte@fullcase.com.br

E-mails para a redação:
universogastronomico@ombrello.com.br

Gerência Administrativa e Financeira
Marcia M. Bertolini
marcia.bertolini@ombrello.com.br

Distribuição Urbana
Fátima Negúcio
www.fullcase.com.br

Impressão
Aquarius Gráfica e Editora
www.aquariusgrafica.com.br

PARA ANUNCIAR LIGUE
Diretora Comercial
Selma Oliveira
(11) 7803-9838 | 2495-6922
selma.oliveira@ombrello.com.br

Executivas de Negócios
Adriana Godoy
(11) 7703-8007 | 2495-6922
adriana.godoy@ombrello.com.br

Kise Sousa
(11) 7803-9220 | 2495-6922
kise.sousa@ombrello.com.br

Agua comercial:
Renata Barbosa
(11) 7803-2284 | 2495-6922
renata.barbosa@ombrello.com.br

Sugestões, críticas ou outras informações:
ocafoto@ombrello.com.br
Visite nosso site:
www.ombrello.com.br
www.universogastronomico.com.br



Produção visual e conteúdo
Fullcase

É proibida a reprodução de textos e fotos publicadas, mesmo citando a fonte, sem a aprovação autorizada assinada pelo diretor de publicação. Os artigos assinados são de responsabilidade exclusiva de seus autores.

EDITORIAL

Gastronomia de cada dia

Não tem mais como controlar, o fast-food é uma tendência que ganha cada vez mais força. Rapidez do atendimento, preços, horários de funcionamento, praticidade e variedade de pratos são uma das vantagens que atraem cada vez mais as pessoas. Em um primeiro momento, quando falamos em fast-food, logo vem à cabeça uma alimentação nada saudável e que não combina com uma comida sofisticada. Entretanto, essa é uma premissa totalmente errada.

Para quem acha que fast-food é só batata frita, hambúguer ou pizza, está enganado, o mercado oferece pratos elaborados e cardápios cada dia mais sofisticados. É por isso que nesta edição do Universo Gastronômico vamos mostrar que você tem muito mais opções de fast-food saudável do que imagina.

E falando em comida rápida, que tal saber um pouco mais sobre as panquecas? Sejam brasileiras ou americanas, elas, além de práticas e saborosas, oferecem milhares de opções de recheio. Desfrute ainda dos mais variados tipos de molhos existentes na gastronomia, vinhos ao alcance de todos os bolsos e muito mais.

Uma ótima leitura e até a próxima.

Um grande abraço.

Sergio Molinari
Publisher - Universo Gastronômico
sergio.molinari@ombrello.com.br



CAIXA RÁPIDO

por Juliana Klein



ARROZ DE MESTRE

A Electrolux ampliou o seu portfólio de produtos para a cozinha e lançou a arrozeira Easyline. O produto possui um consumo energético de apenas 0,3 kw/h ao mês, além de preparar o arroz automaticamente em apenas 20 minutos, ideal para pessoas que querem ganhar tempo durante o preparo e não abrir mão de pratos saudáveis e saborosos.

NOVOS SABORES

O Grupo Bimbo, por meio da marca Pullman, apresentou ao mercado os seus novos sabores de Crocantíssimo: Manteiga Temperada e Peito de Peru com Requeijão. O produto é um snack de trigo assado, livre de gordura trans, sem conservantes e feito com óleo de girassol.



EXTRA VIRGEM

A Cocinero acaba de lançar no mercado o Azeite 100% extra virgem, em embalagem prática e inquebrável. Além disso, o produto possui um bico dosador que controla o fluxo e preserva a alta qualidade do azeite.



DESTILADA

Para reforçar a presença no mercado das classes AB, o Grupo Petrópolis lançou o seu mais novo produto: a vodca Premium Blue Spirit Unique. A bebida é destilada cinco vezes e produzida com o mais fino álcool de cereais selecionados e sem adição de açúcar.

COMBINAÇÃO PERFEITA

A Inovini, da Aurora Importadora, acaba de lançar uma opção de presente diferenciada para comemorar a páscoa e fugir do tradicional Ovo de Páscoa. É o Kit de vinho Moscatel de Setúbal com o chocolate Lindt, uma harmonização ideal para ser degustada, já que os altos teores de açúcar e álcool, e também a boa acidez do vinho, combinam perfeitamente com a intensidade de aromas, sabores e untuosidade dos chocolates.



COM ESTILO

Chegou ao mercado um novo lançamento da Art des Caves, a Basique 25, ideal para os iniciantes no universo do vinho. Revestida em inox, a adega foi desenvolvida para combinar com ambientes contemporâneos, que têm em sua decoração esse nobre metal.