

REVISTA

COOPERCICA

agosto 2023 | ano 26 | nº 311



FIM DE SEMANA DO *Paizão* DIA DOS PAIS COOPERCICA

OFERTAS MAIS QUE ESPECIAIS PRA VOCÊ APROVEITAR
E UM CAFÉ DA MANHÃ DELICIOSO PRA COMEMORAR.

PAGUE COM PIX

MUITO MAIS PRÁTICO!



COOPERCICA

NESTA EDIÇÃO



10

05 FIQUE BEM

Calzimetil, suplemento nacional.

06 ACONTECE AQUI

Confraria de Vinhos na Coopercica.



16

08 É ÉPOCA

Couve é o destaque do mês.

16 UM TOQUE VERDE

A planta ideal para a sua personalidade.



LOJAS COOPERCICA

Loja 1 - Rua João Ferrara, 233 - Jardim Cica

2ª a sáb: 7h às 22h e dom: 7h às 20h

Fone: 3378-2800

Loja 2 - Rua Romeu S. Machado, 105 - Pq. Eloy Chaves

2ª a dom: 7h às 22h

Fone: 4581-9028

Loja 3 - Av. Frederico Ozanan, 6001 - V. Rio Branco

2ª a sáb: 7h às 22h e dom: 7h às 20h

Fone: 3378-1666 - **com Drogeria Coopercica**

Loja 4 - Rua Hisaschi Nagaoka, 3595 - Jd. São Vicente

2ª a dom: 7h às 22h

Fone: 3308-6488 - **com Drogeria Coopercica**

Loja 5 - Rua Maria J. Rodrigues, 90 -

Jd. Sta. Lúcia - Campo Limpo Paulista

2ª a dom: 7h às 22h

Fone: 4812-9610

Loja 6 - Av. Humberto Cereser, 3805 - Caxambu

2ª a dom: 7h às 22h

Fone: 4584-9530 - **com Drogeria Coopercica e Lotérica**

Loja 7 - Av. Duque de Caxias, 2395 -

Jd. Promeca - Várzea Paulista

2ª a dom: 7h às 22h

Fone: 3109-1434

Loja 8 - Av. Fernão Dias Paes Leme, 2211 -

Centro - Várzea Paulista

2ª a dom: 7h às 22h

Fone: 2923-8000

Loja 9 - Av. José Tonoli, 336 - Centro - Itupeva

2ª a dom: 7h às 22h

Fone: 4961-1999

EXPEDIENTE

Publicação mensal da Cooperativa de Consumo Coopercica

Conselho de Administração:

Presidente: Orlando Bueno Marciano

Vice-Presidente: Ana Luiza Borges Gomes

Conselheiro Operacional: José Aparecido Longo

Projeto Gráfico: Legatto Creative Works (11) 4587-0664

Tiragem: 9.300 exemplares

Produtora, Planejamento e Controle: Beatriz de

Melo P. Carvalho

Jornalista Responsável: Mônica J.P. D'Araujo - MTB: 17.685

Matérias e sugestões: monicajulha@gmail.com

www.coopercica.com.br   @coopercica



Os efeitos do **INVERNO** no nosso organismo

O frio interfere no nosso metabolismo e é capaz de potencializar algumas doenças.

Quando esfria, aumenta a produção de adrenalina e de todos os hormônios, que aceleraram o metabolismo. Os vasos da pele também se fecham, gerando mais calor a ponto de contrair os músculos. A contração serve para gerar e manter o calor corporal.

As articulações são os locais mais prejudicados pela falta de movimento. Em geral, os idosos são os mais afetados.

Portanto, a movimentação corporal é uma maneira de amenizar a dor.

Alongar o corpo ao acordar ajuda, mas é importante procurar um especialista para indicar a atividade física ideal para o seu problema.

As baixas temperaturas costumam estar relacionadas a alguns tipos de doenças respiratórias (gripe, resfriado, bronquite, pneumonia, entre outras) e cardiovasculares (com o metabolismo acelerado por causa do frio, o coração também sofre uma vulnerabilidade maior, o que pode acarretar em uma arritmia, por exemplo).

tar em uma arritmia, por exemplo).

DEPRESSÃO – O frio também pode causar depressão. Os dias são mais curtos e a diminuição da luminosidade afeta a liberação hormonal, em especial da serotonina e melatonina, responsáveis pelo nosso estado de humor e bem-estar.

Além disso, o frio em excesso causa a diminuição das atividades físicas e do convívio social. Isso também provoca estresse, contribuindo para um quadro depressivo.

PREGUIÇA – Como há menos luz e calor, o corpo tende a manter o estado de conservação de energia e demora mais para “engrenar”. A tendência é ficarmos mais preguiçosos com o frio.

Até dá para driblar a preguiça no inverno, mantendo uma rotina das atividades sempre nos mesmos horários, como acordar, comer, fazer exercícios e ir para a cama. Assim, o seu organismo se acostuma e sofre menos com as temperaturas mais baixas.

CALZIMETIL, suplemento auxilia o fortalecimento do sistema imunológico

É um dos mais modernos e eficazes nutracêuticos nacionais, de baixo custo, indicado, sobretudo, para o tratamento de doenças osteoarticulares, como artrite reumatoide e artrose, que causam dor e impactam negativamente nos idosos.

Mas também age nas matrizes mentais como Parkinson e Alzheimer.

Sua eficácia deve-se aos seus componentes como cálcio, magnésio, zinco, manganês, colágeno tipo 2 e ácido ascórbico (vitamina C), e a perfeita interação entre eles, que o torna um produto muito especial.

Segundo o dr. Paulo Bertaia, o Calzimetil é 100% natural, não produz efeitos colaterais e não causa dependência. É até 4 vezes mais eficaz que o colágeno hidrolisado normal e 2 vezes mais do que o sulfato de glucosamina e condroitina.

“Esta estratégia não medicamentosa constitui a primeira linha na tonificação do tecido conjuntivo para fortalecer, lubrificar e hidratar as cartilagens articulares”, explicou dr. Paulo.

Os nutracêuticos, como o Calzimetil, visam a melhora da saúde através de seus efeitos antioxidantes. Aliviam o cansaço, melhoram a libido, a força, a energia, a disposição e a vitalidade. Regulam e equili-

bram o organismo, fornecendo compostos que complementam a alimentação. Dessa maneira, podem prevenir e auxiliar na redução de sintomas de determinadas doenças, com a perda do colágeno.

Quando o organismo não reconhece mais o colágeno, forma-se a enzima colagenase causando um processo erosivo cartilaginoso nas articulações. O processo oxidativo nas células causado pelos radicais livres, somado à alimentação industrializada, gera cansaço, insônia, perda da libido, da memória, envelhecimento precoce, sonolência durante o dia e estresse mental.

Vários fatores podem contribuir para a formação de radicais livres, como poluição, radiações, estresse, cigarro e água ácida.

Este nutracêutico está no mercado há dois anos e sua eficácia vem conquistando milhares de consumidores em todo o país.

O Calzimetil passa por teste de qualidade antes da distribuição, garantindo a confiabilidade do produto. E pode ser adquirido nas Drogarias Coopercica.

Recomenda-se a ingestão de duas cápsulas diárias: uma, antes do café da manhã, e uma antes do almoço. É interessante começar o tratamento e não parar no primeiro frasco. Calzimetil não é um medicamento, mas um suplemento. Consulte seu médico.



www.calzimetil.com.br



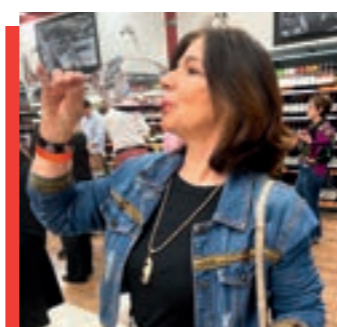
Renata, da Tirolez: acompanhamentos que harmonizam com vinhos



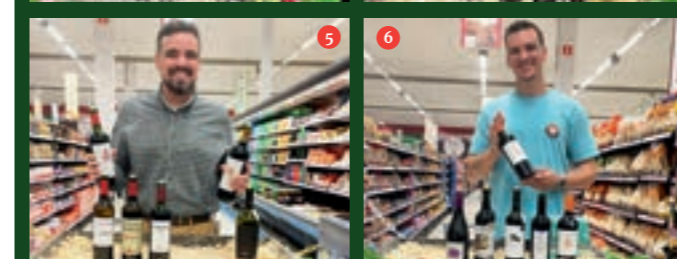
Douglas, Edgard e João: organizadores do evento



Diretoria da Cooperca: Orlando, Ana Luiza e José Aparecido



Elisa Miguel



Expositores: (1) Thais e Fábio: EuroGourmet Distribuidora; (2) Pedro: Qualimpor, (3) Ana Paula: Barrinhas; (4) Bárbara: FR Solutions; (5) Bruno: Casa Flora; (6) Eduardo: Bodegas Grupo Wine; (7) Alves: Cantu Importadora; (8) Mariana – Miolo Wine Group



Luiz e Sidineia



Marta e Luiz Carlos



Débora, João e Carlos Alberto



Anderson, Silvana e Leonardo

Degustação de VINHOS agradou muito os participantes

Reunindo oito distribuidoras de vinhos, a Cooperca realizou mais um evento que foi um sucesso: a 2ª. Confraria de Vinhos, que aconteceu na loja da V. Rio Branco, com a participação de cooperados, fornecedores e colaboradores.

Em clima de descontração e celebração, os participantes puderam desfrutar dos melhores rótulos de vinhos importados - Argentina, Chile, Uruguai, Portugal, França, Itália, Espanha, entre outros países - e também nacionais. Não faltou, inclusive, a degustação do famoso azeite português Esporão.

Cada distribuidora contou com um espaço, onde os participantes puderam escolher os rótulos e as

uvas de sua preferência. Uma incrível variedade de vinhos, para satisfazer os mais diferentes paladares, o que foi muito elogiado. Para acompanhar as bebidas, queijos (Vigor e Tirolez), frios (Frigor Hans), pães (padaria Cooperca) e geleias.

As empresas fornecedoras dos vinhos foram: Importadora Barrinhas, Miolo Wine Group, Casa Flora, Bodegas - Grupo Wine, Qualimpor (vinhos e azeite Esporão), Cantu Importadora, FR Solutions e Euro Gourmet.

A Confraria foi uma mostra da variedade de rótulos que você encontra nas lojas Cooperca. Venha conhecer!

AGOSTO Couve

Um dos vegetais mais saudáveis e nutritivos, a couve é conhecida como a rainha das folhas verdes. Ela reúne uma quantidade considerável de vitaminas, minerais, antioxidantes e fibras, que fazem muito bem para a nossa saúde.

Suas propriedades medicinais vão desde a ação antiinflamatória, passando pelo fortalecimento do sistema imunológico, até a capacidade de desintoxicar o organismo.

A couve é um dos principais ingredientes do suco detox, usado para desintoxicar como também para perder peso. É consumida crua em saladas, cozida no vapor ou refogada. E não pode faltar como guarnição da feijoada.



HORTIFRUTIS da estação

Confira os legumes, as verduras e as frutas da estação que estão em abundância de oferta e preços mais acessíveis. Mudanças climáticas (seca ou chuva em excesso) podem alterar esse cenário.

FRUTAS

Banana nanica
Caju
Carambola
Kiwi
Laranja-lima
Laranja-pera
Mexerica
Morango

LEGUMES

Abóbora
Abobrinha
Cará
Cenoura
Ervilha
Fava
Inhame
Mandioca
Mandioquinha
Nabo
Pimentão
Rabanete

VERDURAS

Agrião
Alho-poró
Brócolis
Chicória
Coentro
Couve
Couve-flor
Erva-doce
Espinafre
Mostarda
Rúcula



PAI meu espelho

Quando olho no espelho, vejo os seus fios brancos nos meus cabelos e suas rugas no meu rosto. E cada vez mais me pareço com você.

Você sempre foi o meu espelho. Cada risada que você soltava, plantava na minha alma uma semente para o que eu estou colhendo agora.

Os seus ensinamentos servem como exemplo até hoje: honestidade, respeito e amor pelas pessoas. Você é uma fonte inesgotável de carinho e afeto.

Com você, aprendi muitas lições. Aprendi a lutar e a enfrentar os meus dragões.

Quantas lembranças eu guardo! Eu me deitava na sua cama e de repente você começava a fazer cócegas no meu pé. Eu adorava.

Você calçava o tênis, pegava a chave do “possante” e a nossa tarde mágica era na mesa da lanchonete, tomando milk-shake. Lembro até do barulhinho que eu fazia com o canudo e que você não gostava.

Eu tinha uma ideia fixa: quando crescesse, eu queria ser como você.

Agora, que eu cresci, continuo querendo ser igualzinho a você.

Eu tenho a sua cara e cada vez mais os seus olhos e o seu coração.

É muito orgulho e gratidão, meu pai!



OFERTAS MAIS QUE ESPECIAIS PARA VOCÊ APROVEITAR

▶ 13/08
VEM CURTIR UM
CAFÉ DA MANHÃ ESPECIAL
QUE PREPARAMOS PRA VOCÊ.

▶ Produtos e kits com
descontos especiais



E NÃO SE ESQUEÇA!
PARA APROVEITAR ESTA E OUTRAS OFERTAS
EXCLUSIVAS, TORNE-SE UM CLIENTE COOPERMAIS.

ENSOPADOS

caldos ricos em vitaminas

Difícilmente, acharemos dois ensopados com o mesmo gosto. Esses cozidos são imprevisíveis. Podem ter de tudo um pouco. Cada cozinheiro tem a sua receita.

É um dos pratos mais presentes em todo o Brasil, seja com carne bovina, frango, peixes ou frutos do mar. A explosão de sabores torna os ensopados irresistíveis, especialmente em dias mais frios.

O homem começou a cozinhar os alimentos quando dominou o fogo. No começo, preparava de forma bem rústica, assando os alimentos em covas cheias de pedras aquecidas.

Depois, passou a usar vasos de cerâmica e a misturar todos os ingredientes nesse recipiente, para em seguida levar ao fogo. Assim foi criada a primeira receita de ensopado.



MELHORES PEIXES PARA ENSOPADO

Há vários tipos de peixe que ficam deliciosos no ensopado, como o robalo, a garoupa e o dourado.

A gordura do peixe é essencial para dar sabor ao caldo e encorpar a receita. Este é um segredinho para o prato ficar mais suculento.

A HISTÓRIA DO AFOGADO

Um dos ensopados mais conhecidos e tradicionais é o afogado. Os primeiros registros foram no século 19, época em que se matava uma vaca ou boi, e dava aos empregados e escravos as partes mais duras do animal.

Essas carnes eram cortadas em pedaços e colocadas em grandes panelas de água com sal. Para amolecer, elas ficavam um longo período cozinhando. Acredita-se que por esse motivo o prato ganhou o nome de afogado.

Em São Luiz do Paraitinga, no Vale do Paraíba (SP), o preparo do afogado faz parte da festa do Divino

Espírito Santo, e acontece 40 dias depois da Páscoa. Rituais cristãos e pagãos se alternam por 10 dias, atraindo muita gente. Em tachos enormes, sobre fogueiras rodeadas com tijolos, os voluntários vão jogando os cortes de carne bovina, picada grosseiramente, junto com muito alho, cebola, cheiro verde, batata e água.

Dos tachos, o ensopado é colocado em panelões, para que as mulheres se encarreguem da finalização – e um foguetório anuncia que o afogado está pronto! O ponto alto da celebração é a sua distribuição para os participantes da festa.

O afogado é uma mistura da receita preparada pelos nossos tropeiros e dos cozidos lusitanos.



A PANELA IDEAL para cada tipo de preparo

ALUMÍNIO

Imbatíveis no preço, as panelas de alumínio são leves e versáteis. Finas, esquentam rápido, mas não retêm calor por muito tempo. Por isso, são boas para frituras por imersão, molhos como carbonara e calda de açúcar. Aliás, elas eram as favoritas das nossas avós porque era mais fácil controlar o ponto da calda de caramelo.



ALUMÍNIO COM ANTIADERENTE

No começo dos anos 1980, surgiu o teflon. Este revestimento é fácil de limpar e seu preço também ajuda na popularidade. Funciona bem para grelhar sem gordura e preparar cremes que grudam com facilidade. A condução de calor é rápida, como a do alumínio puro, mas exige cuidados. Se o teflon estiver riscado, descascando ou formando bolhas, é o caso de aposentar a panela.



BARRO

Por demorar para esquentar e para esfriar, é ideal para pratos de longo cozimento. Não é indicado para alimentos sem caldo, pois grudam. Leva cerca de 10 minutos para aquecer e continua fervendo por muito tempo, mesmo depois da chama desligada. A panela de barro é muito usada em pratos como moqueca, torta capixaba e feijoada.



CERÂMICA

Por ser um material estável, não há desprendimento de partículas para a comida. Por isso, algumas panelas de outros materiais são revestidas internamente de cerâmica. Suporta altíssimas temperaturas e, como o barro, demora para aquecer e para esfriar. Usada nos mesmos preparos indicados para as panelas de barro.



INOX

Mais resistente à corrosão pelos ácidos, cortes e impactos, ganha do alumínio em durabilidade, mas costuma ter preço mais salgado. Por conduzir calor com rapidez, surgiram modelos de fundo triplo. As camadas sobrepostas prolongam o cozimento. Pode ser usada para temperar o feijão e fazer refogados que formam crosta.



FERRO FUNDIDO

O ferro da composição vai para os alimentos. Portanto, cozinhar nessa panela é receita antiga para se combater a anemia. Pesadas, não são práticas para o dia a dia. Entretanto, nessa categoria, estão sendo comercializadas as panelas “sonhos de consumo”, como as francesas Le Creuset e Staub, ambas com revestimento esmaltado que facilita a limpeza. Ideal para selar carnes, preparar pratos cuja receita começa no fogo e termina no forno.



MULTICAMADAS

Combinam diferentes materiais, como alumínio, carbono e cerâmica. Os preparos são semelhantes aos da versão antiaderente - em geral, alimentos que podem grudar no fundo. É preciso tomar cuidado para não danificar a camada de cerâmica, usando colheres e espátulas inapropriadas.





Vacine seu pet contra **A RAIVA!**

Agosto é conhecido como o “mês do cachorro louco” por causa da alta incidência de raiva canina. Entre os motivos, as condições climáticas do mês que, supostamente, fazem com que as cadelas entrem no cio ao mesmo tempo.

Em consequência desse cio sincronizado, os machos, de forma instintiva, disputam o “coração” das fêmeas, ficam “loucos” e brigam entre si para acasalar.

O problema desse instinto natural de competição canina está na transmissão do vírus da raiva, que acontece principalmente através da mordida ou arranhadura.

Por isso, o mês de agosto é utilizado há muito tempo em campanhas para conscientizar a população sobre a doença que acomete tanto cães e gatos como os humanos.

VACINE O SEU PET!

Embora agosto seja o mês de conscientização, os tutores devem manter a carteirinha de vacinação dos pets em dia, independentemente da época do ano.

Lembre-se: a raiva não tem cura e é fatal em quase 100% dos casos. A vacina antirrábica é a única forma de prevenção.

EXPOFLORA: flores, dança, música e gastronomia

Trata-se de uma das maiores exposições de flores e plantas, que vai acontecer de 25 de agosto a 24 de setembro, em Holambra (SP), a 79km de Jundiaí.

O evento conta com exposição de arranjos florais, paisagismo, decoração e shopping, além de atrações como chuva de pétalas, danças e comidas típicas holandesas, paradas das flores, shows ao vivo e fanfarras.

Os ingressos já estão à venda pelo site oficial: www.expoflora.com.br

Esta tradicional festa está na 40ª edição e será realizada de sexta a domingo, das 9h às 19h, incluindo o feriado da Independência (07 de setembro), que cai numa quinta-feira. Endereço: Alameda Maurício Nassau, 675, centro.



COOPERCICA DROGARIA
QUALIDADE COM SUA SAÚDE.

AGORA NOSSO TABLOIDE É DIGITAL!

Acesse o QR Code e fique por dentro de todas as ofertas.



Mais descontos, economia e lista de medicamentos na palma da sua mão.



COMPRE NO SITE E RECEBA EM CASA

CONSULTE TAXA, HORÁRIO E REGIÃO PARA ENTREGA.



TORNE-SE UM CLIENTE COOPERMAIS

E APROVEITE AS CONDIÇÕES ESPECIAIS QUE PREPARAMOS PARA VOCÊ.

Reservamos o direito de corrigir eventuais erros gráficos. Não jogue este impresso em vias públicas.

Lojas Coopercica Drogaria - Jundiaí

Loja 3 - Vila Rio Branco - 11 3378.1667 | Av. Antônio Frederico Ozanan, 6001
Loja 4 - Jd. São Vicente - 11 3308.6464 | R. Hisaschi Nagaoka, 3595 (Próx. Term. Cecap)
Loja 6 - Caxambu - 11 4584.9537 | Av. Humberto Cereser, 3805
Horário de atendimento das lojas: Seg. a Sáb. das 8h às 22h - Domingo das 8h às 18h

AQUI TEM PBM

Programa de Benefícios em Medicamentos
Descontos exclusivos direto do fabricante. Consulte se o seu medicamento tem.



Qual é a **PLANTA** que combina com a sua **PERSONALIDADE?**

BROMÉLIAS: LIBERDADE E CRIATIVIDADE

Indicação: pessoas que gostam de mudar ou vivem em espaços pequenos. Cuidados: também chamadas de plantas de ar, gostam de luz solar indireta. As regas devem ser a cada 1 a 2 semanas.



BONSAI: HARMONIA, SABEDORIA E CALMA

Indicação: pessoas que precisam de mais equilíbrio em sua vida. Cuidados: as árvores de bonsai adoram muita luz solar direta, sendo regadas uma vez por semana. Elas também precisam de nebulização em suas folhas.



BAMBU DA SORTE: BOA SORTE E LONGEVIDADE

Indicação: pessoas que estão realizando mudanças em suas vidas. Cuidados: certifique-se de que as raízes estão sempre cobertas com água. O bambu prefere luz solar moderada a indireta.

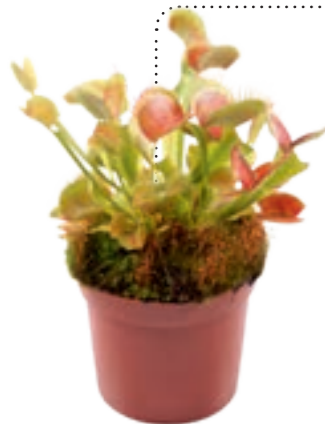


MONGUBA: RIQUEZA - Indicação: pessoas que estão retomando a carreira ou estão começando um novo negócio. Cuidados: gosta de temperaturas médias em torno de 23 graus, mas sobrevive em temperaturas mais altas. Precisa de solo úmido nos meses mais quentes.



DIONEIA/ APANHA-MOSCAS: FORÇA E CORAGEM

Indicação: pessoas que estão vivendo um processo de superação. Cuidados: precisa de luz solar direta, portanto uma sugestão é deixá-la perto de uma janela ensolarada ou na sacada. O solo precisa estar úmido, mas não encharcado.



JIBOIA: PERSEVERANÇA

Indicação: pessoas que não desistem dos seus sonhos. Ao pendurá-la na parede, você irá acompanhar o seu crescimento, até que ela alcance novas alturas. Cuidados: gosta de luz indireta média. Espere o solo secar entre as regas nos meses mais frios e mantenha o solo úmido nas épocas mais quentes do ano.





Foto Ajinomoto



RECEITAS

FICHA 253

Ensopado Hondashi® de Peixe

Ingredientes

- 3 colheres (sopa) de Azeite de Oliva TERRANO™
- 2 cebolas roxas em rodela
- 2 latas de tomate pelado
- 2 sachês de HONDASHI®
- 1 kg de cação ou namorado em cubos
- sal a gosto
- 3 colheres (sopa) de coentro picado

Modo de preparo

Aqueça uma panela média com o Azeite TERRANO™ e refogue a cebola até ficar transparente. Adicione o tomate pelado com o suco, tempere com o HONDASHI® e cozinhe, em fogo baixo, por 15 minutos com a panela tampada. Acrescente os cubos de peixe e cozinhe por mais 10 minutos. Acerte o sal e finalize com o coentro. Sirva acompanhado de arroz branco.

Receita testada e aprovada por Marília Zagato, especialista em alimentos da equipe Sabores Ajinomoto.

Charutinho de Couve

Ingredientes

- 500g de patinho moído
- 1/2 xícara (chá) de arroz cru
- 1/2 cebola cortada em rodela finas
- 2 tomates, sem sementes, cortados em cubos
- caldo de 1/2 limão

- 3 ramos de hortelã picados finamente
- sal e pimenta-do-reino a gosto

Modo de preparo

Numa tigela média, coloque todos os ingredientes do recheio: a carne, o arroz cru, a cebola e os tomates cortados, suco de limão, hortelã, sal e pimenta-do-reino a gosto. Misture bem com as mãos e reserve.

Ingredientes montagem

- 2 maços de couve
- 3 xícaras (chá) de caldo de legumes
- sal a gosto

Modo de preparo

Lave as folhas de couve. Em uma panela, ferva a água com sal e mergulhe, aos poucos, as folhas de couve até ficarem maleáveis. Em seguida retire-as e coloque em um escorredor. Faça isso com todas as folhas. Coloque uma folha de couve bem aberta em uma tábua e corte a folha ao meio, no sentido do comprimento, descartando o talo. Coloque em cada metade aproximadamente uma colher (sopa) do recheio na ponta da folha, enrole, dobre as laterais para dentro (para a carne não escapar durante o cozimento) e continue enrolando até o fim. Repita com as outras folhas. Em uma panela média, coloque os charutininhos, um a um, bem juntinhos até cobrir todo o fundo. Faça outra camada. Cubra com o caldo de legumes e leve ao fogo médio. Quando começar a ferver, abaixe o fogo e cozinhe de 15 a 20 minutos com a panela semitampada. Acerte o sal. Sirva com arroz branco e salada.



Parceria que deu certo! Ótimo para quem compra, melhor ainda para quem vende!

Conquistar a preferência do consumidor pela qualidade superior dos nossos produtos é motivo de orgulho. Reafirmar a parceria com a Rede Coopercica através da inclusão de mais dois novos produtos no mix de fornecimento nos traz a certeza de que servir produtos selecionados garante sucesso de público e também de vendas!

Novidade na área de vendas!
Feijão Carioca Empório São João
Arroz Patéko T1



Tradição em entregar arroz e feijão da melhor qualidade.

O arroz com feijão é uma das combinações mais essenciais da culinária brasileira. Mas não é porque os ingredientes são básicos que não podem ser especiais. É justamente por serem tão indispensáveis na nossa alimentação diária que precisam ser bons de verdade.

Esse é o propósito da Empório São João: servir qualidade superior nas refeições, todos os dias. Nossa linha de produtos é para quem sabe apreciar o que a vida tem de melhor e para quem sabe que qualidade é inegociável.



Produtos que acompanham gerações e boas lembranças que ficam para a vida.

A história da Patéko tem mais de 50 anos. A marca é presença garantida na mesa de quem transmite afeto pela comida. E em cada produto, entregamos o cuidado que a sua família precisa. Carinho e qualidade é #pratododia.

Acesse:

www.emporiosaojoao.com
www.pateko.com.br



SINTA A NATUREZA

LINHA REFRIGERADA



IMAGENS ILUSTRATIVAS

LINHA AMBIENTE



Natural
one®

- ✓ 100% NATURAL
- ✓ SEM CONSERVANTES
- ✓ SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES

Conheça todos os nossos sabores acessando o QR Code ao lado

