

sabor saudável

Edição nº 04 - Dezembro/2012

Ceraflame
cookware

Entrevista exclusiva com a Chef Flavia Quaresma

NOSSA EMPRESA
Divino Fogão é o cliente
destaque da edição.



Available on the
App Store



EDITORIAL



Estamos na reta final de 2012 e cheios de motivo para comemorar a passagem deste ano, que foi de muitas conquistas para nossa empresa. Além de lançarmos novos produtos, fazer novas parcerias, conquistar novos clientes e ganhar mais consumidores, a Ceraflame participou de grandes eventos como a Gift Fair, Abup Show, além de feiras na Alemanha e na Rússia. E, se tudo isso aconteceu, devemos agradecer a todos vocês, que sempre acreditaram na nossa marca e na qualidade das nossas cerâmicas, fabricadas com a mais alta tecnologia do mercado e com muita qualidade. Para fechar este ano com chave de ouro à espera de 2013, nossa revista está muito especial. Além de novidades da empresa, você vai ler uma entrevista exclusiva com a chef Flavia Quaresma, parceira da nossa empresa. Apresentamos também uma matéria especial com a premiada chef Manu Buffara, receita para a ceia de natal, dicas de produtos, curiosidades e muito mais informações para você e seu dia a dia. Desejamos a todos os leitores um Feliz Natal e um Próspero Ano Novo. Que 2013 seja ainda melhor para todos. Até ano que vem.

EXPEDIENTE:

Empresa: Certa Cerâmica

Departamento de Marketing: Kilian Schroeder e Eneide Eckel

Empresa Responsável: Pontuale Comunicação & Marketing

Jornalista Responsável: Caroline Augusta de Andrade Michel (DRT PR 8676)

Projeto Gráfico: Departamento de Desenvolvimento - Certa Cerâmica

Fale conosco: sacc@certaceramica.com.br

ÍNDICE

- 04** NOSSA EMPRESA
Feira Ambiente Alemanha
- 05** NOSSA EMPRESA
Produtos Ceraflame já estão à
Venda nas lojas Camicado
- 07** GASTROMANIA
Restaurante Manu
- 10** CONVERSANDO COM
Flávia Quaresma
- 16** VOCÊ SABIA?
O Edifício Mais Alto Mundo
- 17** VOCÊ SABIA?
Cigarros elétricos também fazem
mal à saúde
- 18** HOMENAGEM
Klaus Schumacher
- 20** NOVIDADES SÓ PARA
VOCÊ
- 22** CLIENTE DESTAQUE
Divino Fogão
- 24** MANIA DE BRASIL
Jericoacoara: um paraíso para
suas férias de verão
- 26** SAÚDE
Cuidados com a pele no verão
- 28** SUA CASA EM
HARMONIA
A tendência das varandas
gourmets
- 30** COLUNA DO CHEF
Paulo Hruschka
- 32** MAKING OFF
Conheça as curiosidades que
ficam atrás das lentes
- 34** ESPECIAL DE NATAL
Tender ao Molho de Laranja e
Mel para a ceia de Natal

NOSSA EMPRESA

Feira Ambiente Alemanha

É com grande alegria que anunciamos a nossa participação na Feira Ambiente 2013, considerada uma das maiores e mais importantes do mundo no setor de decoração e utilidades. O evento será realizado nos dias 15, 16, 17, 18 e 19 de fevereiro de 2013 na cidade de Frankfurt na Alemanha. Segundo dados divulgados pela organização da feira, a expectativa é que mais de 4.500 expositores participem do evento, atraindo para o local mais de 145 mil visitantes. Além de levar à feira as principais novidades e tendências em produtos cerâmicos, nossa empresa também tem a importante missão de mostrar ao mundo a qualidade e o potencial das indústrias brasileiras. Uma das nossas grandes apostas para o evento é o conjunto de fondue, afinal de contas, enquanto faz calor aqui no Brasil, lá na Europa o clima é de muito frio. O produto, que está disponível em cinco cores, é formado por um réchaud, panela com capacidade para até 2.000 ml, queimador, seis garfos e seis molheiras. O grande diferencial da peça é que o réchaud, por ter sua parte superior fechada, também pode ser utilizado como um "brie réchaud".



NOSSA EMPRESA

Produtos Ceraflame já estão à Venda nas lojas Camicado

As cerâmicas da Ceraflame, reconhecidas por serem atóxicas e as únicas do mundo 100% resistentes a choques térmicos, já podem ser encontradas nas lojas físicas e virtuais da Camicado. A loja, que é uma das mais tradicionais no Brasil em utensílios para o lar e artigos decorativos, colocou à disposição de seus clientes duas opções do conjunto Premiere, um dos grandes sucessos da Ceraflame. Disponíveis nas cores Pomodoro e Preto, os conjuntos Premiere de cinco peças – formados por três caçarolas, uma panela e uma frigideira – podem ser parcelados em até 10 vezes sem juros. O conjunto preto, por exemplo, custa R\$ 669. Para quem quiser comprar sem precisar sair de casa, o site é: www.camicado.com.br



UM CHÁ COM QUALIDADE INCOMPARÁVEL, DO CULTIVO A XÍCARA.



A marca de chá favorita das Américas

- Chás 100% naturais, sem aditivos, preservativos ou corantes.
- Produzido somente com as melhores folhas de chá.
- Ricos em flavonóides e antioxidantes.
- Puro sabor, quente ou gelado.



41 3022 7273 :: www.latinex.com.br
sac@latinex.com.br

Ao pé da cordilheira dos Andes nasce mais um sonho ...



*elaborar vinhos finos fora do Brasil.
Cada lugar expressa em cada casta suas
qualidades e diferenças. Cada garrafa
aberta expressa a magia da junção dos
alicerces de um grande vinho.*

paixão, uva e enologia.

*Malbec 2010
Mendoza - Argentina*

www.villaggiogrande.com.br

(49) 3563 1188



GASTROMANIA

Restaurante Manu

Sob os cuidados da premiada chef Manu Buffara, empreendimento revolucionou a gastronomia paranaense.

Em janeiro de 2011 a jovem chef curitibana Manu Buffara reuniu toda a experiência adquirida após atuar em alguns dos principais empreendimentos gastronômicos do mundo e inaugurou o seu primeiro restaurante na cidade de Curitiba: o Manu. Com pouco mais de um ano e meio de história, o restaurante já acumula vários prêmios e rendeu para Manu Buffara o título de Chef Revelação



do Ano, segundo eleição do Guia Quatro Rodas Brasil 2012. Apostando em uma gastronomia inovadora e extremamente saborosa, que mescla conceitos modernos da culinária mundial com sabores brasileiros, a curitibana conquistou os amantes da boa culinária na capital paranaense e despertou a curiosidade nos turistas que desembarcam em Curitiba. “O projeto do Restaurante foi inspirado em alguns dos principais restaurantes do mundo, entre eles o dinamarquês Noma e o restaurante Le Chateaubriand, de Paris. Esses empreendimentos tratam a gastronomia como arte, transformando as refeições em uma experiência exclusiva e repleta de sensações”, conta Manu Buffara. Uma das principais inovações do Restaurante Manu, que conta com uma equipe de 16 pessoas, ficou por conta do menu degustação, uma sequência de pratos servidos em porções menores. “O menu degustação conta com opções de quatro, seis, oito, 12 e 14 preparos e permite que o cliente conheça o restaurante profundamente, saboreando um número maior de pratos. Esta característica faz com que os clientes permaneçam mais tempo dentro do restaurante, aproveitando o ambiente e saboreando a refeição com tranquilidade”, detalha a chef. Além disso, a preocupação da chef Manu com todos os detalhes de sua cozinha, que vão desde o estudo das restrições alimentares dos clientes até a apresentação dos pratos, garantiu a qualidade e o sabor inconfundível dos preparos servidos no empreendimento. “O nosso jantar começa na hora em que o cliente faz a reserva e só termina quando ele sai sorrindo do restaurante.

Para satisfazer o nosso público, nos preocupamos com todos os detalhes da refeição, analisando, por exemplo, possíveis restrições e adaptando o nosso cardápio para os diferentes tipos de paladares. Só assim conseguimos superar todas as expectativas”, explica Manu. Para aqueles que acham que as inovações do Restaurante Manu já se esgotaram, a chef conta que os próximos anos serão repletos de novos sabores e sensações. “Minha equipe vive em um constante processo de estudo, buscando técnicas e preparos que possam trazer muitas inspirações para o nosso cardápio. Continuamos apostando nos conceitos e nas práticas que deram certo e que nos fizeram ganhar o respeito e a admiração dos amantes da gastronomia. Tenho certeza que esta é a nossa fórmula para o sucesso. Os prêmios que ganhamos nos impõem uma responsabilidade muito grande de fazer ainda mais e sempre melhor”, completa a chef Manu, que recebeu nossa equipe de reportagem em seu restaurante para essa



matéria e fotos. Ela, que já conhece e utiliza os produtos da Ceraflame, destaca que o grande diferencial das cerâmicas está na qualidade e no design, que permite que o produto saia do forno direto à mesa. “São produtos diferentes, com cores alegres, que fazem toda a diferença na hora de servir. As peças não riscam e isso é fundamental para quem trabalha na cozinha”, comenta Manu.

Conheça Manu Buffara:

Formada em Chef de Cuisine - Restaurateur e Administração Hoteleira pelo Centro Europeu e pelo Corso Professionale de Cucina – ICIF, em Costiglioli D’Asti (Itália), Manu Buffara trabalhou em alguns dos principais restaurantes da Itália, entre eles o Ristorante Gualtiero Marchesi, o Ristorante da Vittorio e o Ristorante Guido, todos consagrados com as tradicionais estrelas Michelin. Além das experiências no continente europeu, Manu conta com passagens por restaurantes norte-americanos, entre eles o famoso Alinea, do chef Grant Achatz, em Chicago; atuou como Chef Corporativa da Rede de Hotéis Deville durante três anos e foi eleita, em 2007, chef revelação do ano pela Revista Gula. Atualmente, além de comandar o Restaurante Manu, Manu Buffara leciona nos cursos de gastronomia do Centro Europeu, uma das principais escolas de profissões da América Latina.

Prêmios:

Chef 5 Estrelas – Prêmio Bom Gourmet (2012)

Chef do Ano – Veja Curitiba Comer & Beber (2012)

Cozinha Contemporânea (Restaurante Manu) - Veja Curitiba Comer & Beber (2012)

Chef Revelação do Ano – Guia Quatro Rodas Brasil (2011)

Cozinha Contemporânea (Restaurante Manu) - Veja Curitiba Comer & Beber (2011)

Chef 5 Estrelas – Prêmio Bom Gourmet (2011)

Chef Revelação do Ano – Revista Gula (2007)

The logo for MondoCeram gourmet is contained within an orange, scalloped-edged circle. The text "MondoCeram" is in a large, bold, black sans-serif font, with a thin white swoosh underlining the "o" in "Ceram". Below it, the word "gourmet" is written in a smaller, lowercase, black sans-serif font.

MondoCeram
gourmet



www.mondoceramgourmet.com.br
0800 644 6444

CONVERSANDO COM

Flávia Quaresma

Flávia Quaresma: *A chef que conquistou o Brasil e o mundo com seu carisma e habilidades!*

Para encerrar 2012 em grande estilo, a Sabor Saudável entrevistou a Chef de cozinha Flávia Quaresma. Ela iniciou sua formação no mundo da gastronomia em 1991, quando fez o curso de cozinha no Le Cordon Bleu Academie Culinaire de Paris. No ano seguinte, nesta mesma academia, fez o curso de confeitaria, seguindo-se ao longo de 10 anos inúmeros cursos nas mais famosas escolas de gastronomia da França, como a École Lenôtre, a École Gastronomique Bellouet Conseil, e o INBP. Trabalhou em importantes restaurantes em alguns países, como o Restaurante Lapérouse e o restaurante La Bûte Chaillot do

Chef Guy Savoy em Paris, o Restaurante Keren em Tel Aviv, e o Restaurante Los Irabien na Cidade do México. Leia abaixo a entrevista e conheça mais dessa brilhante chef, que é uma das parceiras da nossa empresa.



Qual o momento mais marcante da carreira?

É muito difícil eleger um único momento. Alguns acontecimentos foram muito marcantes e foram direcionando a carreira, dando novos rumos. O primeiro coquetel profissional que fiz para a inauguração de uma loja em Ipanema em 1994 foi o pontapé da carreira e que me abriu as portas para o Rio. Este primeiro

trabalho rendeu muitos frutos e quando me dei conta eu tinha virado uma banqueteira. Foram muitos coquetéis, festas deslumbrantes, casamentos. Mas ainda sonhava em ter um pequeno restaurante. Em 1999 abri o Carême Bistrô, um pequeno bistrô no Humaitá que trouxe o conceito de menu fixo para o Rio com dois horários de reserva. Foram 10 anos de muita alegria, bastante trabalho, realizações e prêmios que me encheram de orgulho.

Em 2004 surgiu a oportunidade de fazer um programa de televisão “Mesa pra Dois” ao lado do querido Alex Atala. Eu percorri várias regiões do Brasil, experimentei produtos incríveis, conheci pessoas maravilhosas e minha cozinha ganhou um sotaque brasileiro fortíssimo que me deixou extremamente feliz. Os livros também marcam fases da carreira. Em 2004 lancei em parceria com a Dra. Jane Corona o livro “Saboreando Mudanças”, em 2008 fiz a releitura das receitas do clássico português “Arte de Cozinha” de Domingos Rodrigues. No início de 2012 lancei, mais uma vez em parceria com a Dra. Jane Corona, o livro “Saúde em Jogo”. Agora estou iniciando uma nova fase gastronômica, passando para o lado da agricultura e produção. Para que um cozinheiro realize bem o seu trabalho ele precisa ter em mãos produtos de qualidade. Acabei me associando à agrônomos e pesquisadores, e começamos a produzir ingredientes de qualidade, autênticos e saborosos. Iniciamos nosso trabalho produzindo azeites em pequenas zonas rurais na Espanha. Eles acabaram de chegar no Brasil e agora começa uma nova fase profissional.

Depois de fechar o Carême Bistrô, tem pretensão de abrir um novo restaurante?

Não está nos meus planos abrir um

novo restaurante. Mas a vida muitas vezes nos apresenta surpresas, e quem sabe mais pra frente começo a ter saudades ou surge uma ideia bacana e diferente de restaurante que me motive a voltar a ter um restaurante novamente.

Quais as ideias para o futuro?

Estou iniciando uma nova empresa de produção, seleção, importação e distribuição de produtos de alta qualidade, a Palato Gourmand. Estamos iniciando com os azeites espanhóis, porém a lista de produtos de valor agregado é grande tanto fora quanto dentro do Brasil. O que me estimulou a realizar este trabalho foi a dificuldade que sempre tive de acessar produtos de qualidade com bom preços. Existia sempre um atravessador complicando o caminho entre o produtor e o cozinheiro. Senti que poderia fazer algo para estreitar a relação destes artesãos do sabor. Nossa ideia é oferecer para cozinheiros profissionais e amadores produtos com muita qualidade e bom preço, já que faremos a ligação das pontas da agricultura e da cozinha. Também estou começando a fazer um novo livro, mais uma vez em parceria com a Dra. Jane Corona. O foco agora é na alimentação para as crianças. Mas ainda vai demorar, pois estamos bem no início dos estudos.

Cozinha brasileira é o carro chefe do

seu trabalho? O que você mais gosta da culinária brasileira?

Estudei e me formei na França e tive um restaurante com cozinha bem francesa. Mas pouco a pouco a cozinha do Carême foi ganhando um sotaque mais brasileiro, que só crescia com as viagens que fazia pelo Brasil. Com o programa “Mesa pra Dois” este sotaque ficou ainda maior, pois descobri vários sabores da nossa terra e tive a oportunidade de conhecer produtores incríveis. Adoro nossa diversidade, nosso tamanho continental faz com que cada região tenha sua vida própria, com seu, clima, vegetação e terroir único. Temos em mãos uma paleta absurda de produtos e sabores para deixar qualquer cozinheiro distante de uma ameaça de tédio gastronômico.

Como surgiu a ideia de lançar o livro “Saúde em Jogo”?

O “Saúde em Jogo” é meu terceiro livro e o segundo que faço com a Dra. Jane Corona. O primeiro foi dedicado às mulheres e como a alimentação pode influenciar na saúde delas. A Jane descreve as doenças que mais preocupam as mulheres e apresenta o lado terapêutico dos alimentos. Eu uso estes super alimentos para desenvolver as receitas, abrindo um leque de sabores para cuidar da saúde com mais alegria. O contato com a Jane me fez perceber um novo

ângulo para a comida, que até então tinham as funções de combustível para fornecer energia, de sabor e estética. Passei a entender a comida também pelo ângulo terapêutico. Atualmente sempre penso nas combinações dos alimentos ao criar um prato, passou a ser inevitável. Este ano lançamos o livro “Saúde em Jogo”, pois estávamos em débito com os homens. Tem muita publicação falando sobre as doenças femininas e quase nada focada nas doenças masculinas. Sentimos que a preocupação dos homens com a saúde e bem estar aumentou bastante, não era mais um assunto restrito às mulheres. Também o interesse dos homens pela cozinha cresceu muito. Então estava na hora de fazer a versão masculina do nosso primeiro livro.

Você acredita que uma boa peça faz toda a diferença na hora de preparar e servir a refeição?

Para se atingir um bom resultado na cozinha é essencial termos em mãos produtos de qualidade. Nem o melhor cozinheiro do mundo, com muita técnica e criatividade, consegue disfarçar a ausência de qualidade. E isto não se restringe aos alimentos. Os utensílios e equipamentos também têm uma função fundamental na hora de preparar os alimentos. Não podemos esquecer que o primeiro sentido estimulado pela co-

mida é o visual, sendo assim a beleza na hora de servir é essencial. Chegar à mesa com uma bela comida apresentada numa linda panela faz toda a diferença. A boa digestão começa exatamente neste momento. O cérebro se encanta com o visual e já ativa nossas papilas gustativas e o estômago para que eles se preparem com o que vem pela frente.

O que acha dos produtos Ceraflame?

Não adianta nos preocuparmos com a qualidade e origem dos alimentos e na hora de cozinhá-los pegar uma panela qualquer. É muito importante escolher uma panela com um material que não seja tóxico. Infelizmente várias panelas encontradas no mercado podem ter substâncias que migram da panela para o alimento prejudicando nossa saúde. Para mim este é um quesito fundamental na hora de escolher uma panela. Outro ponto importante é a praticidade. No dia a dia é muito bom ter a mão uma panela fácil de lavar e com um material resistente que não risca com uso de determinados utensílios. É uma tranquilidade ter uma panela que pode ir do fogo à mesa, da mesa à geladeira, do frio ao calor e vice versa sem sofrer qualquer choque nem risco à saúde. Para quem gosta de cozinhar é imprescindível ter uma panela que atinge e resiste a altas temperaturas para, por exemplo, selar de maneira

correta uma carne. Melhor ainda se pudermos associar tudo isto com um bela estética, levando a panela diretamente à mesa e com a segurança de manter a comida bem quente por muito tempo.

Prêmios conquistados:

Restaurante Revelação (1999), Chefe do Ano (1999) e Restaurante de Melhor Sobremesa (2000, 2004, 2005 e 2006), pela Revista Veja Rio;

Chefe Revelação (2000), Chefe do Ano (2002 e 2006), Melhor Restaurante Francês (2002) e Melhor Cozinha Francesa (2003 e 2006), pela Revista Gula;

Eleita "Coupe de Coeur" pela Veuve Clicquot em 2002;

Eleita Personalidade Feminina na Área de Culinária do Rio de Janeiro, no Hotel Meridien em 2003;

Prêmio As Mulheres Mais Influentes do Brasil na Categoria Gastronomia pela Revista Forbes em 2005;

Chef do Ano 2007 pela Revista Prazeres da Mesa;

Prêmio Destaque na Gastronomia no Ano 2008 pela Revista Gula;



Confira uma receita especial preparada pela chef Flávia aos leitores da Sabor Saudável.

CHERNE CHERMOULA, couscous marroquino

Rendimento: seis pessoas

Ingredientes

Seis unidades de Filé de Cherne
Sal e pimenta do reino branca moída na hora
60 ml de Azeite de Oliva Extra Virgem

Chermoula

5 gramas de Cominho em Pó (½ colher sopa)
3 gramas de Coentro em grão em pó (½ colher de chá)
20 gramas de Coentro fresco (só folhas)
25 gramas de Salsa lisa (só folhas)
25 gramas de Hortelã (só folhas)
04 gramas de Alho (dente sem semente)
05 gramas de Páprica picante
240 ml de Azeite de oliva extra virgem
30 ml de Limão siciliano (suco)
Sal

Couscous

250 ml de Caldo de legumes
¼ unidades de Canela em pau
0,5 gramas de Cominho em pó
250 gramas de Couscous
120 gramas de Damasco seco em cubinhos
70 gramas de Amêndoas defumadas
03 gramas de Hortelã em julienne
04 gramas de Salsa picadinha
Sal e pimenta do reino moída na hora

Finalização

01 caixa Valeriana
Azeite de oliva
Sal e pimenta do reino branca

Modo de preparo

Chermoula: Bata no processador o cominho, o coentro em grão, a páprica e o alho. Adicione as folhas de coentro, salsa e hortelã e metade do azeite de oliva. Processe rapidamente. Acres-

cente o restante do azeite, o suco de limão e o sal. Processe rapidamente mais uma vez. Passe para um recipiente e reserve.

Couscous: Coloque o caldo de legumes numa panela, tempere com sal, pimenta branca e as especiarias. Leve ao fogo e deixe ferver. Retire a panela do fogo, tampe e deixe fazer uma boa infusão por 10 minutos. Coloque o couscous em um bowl. Retire a canela em pau, leve o caldo ao fogo para ferver. Cubra o couscous com o caldo fervente, tampe o bowl com plástico filme e deixe o couscous inchar. Após 15 minutos, retire o plástico filme e solte bem o couscous com as mãos. Adicione as frutas secas, cubra com filme e reserve.

Peixe: Tempere os filés de cherne com sal e pimenta do reino branca moída na hora. Aqueça uma frigideira antiaderente com azeite de oliva. Sele os dois lados do peixe até ficar levemente dourado. Retire do fogo e deixe descansar por alguns minutos. Pouco antes de montar o prato leve o peixe ao forno a 180°C por aproximadamente 08 minutos, dependendo da altura do filé.

Montagem: Aqueça o couscous, adicione as amêndoas defumadas, a salsa picada e o hortelã em julienne. Num bowl, tempere as folhas de valeriana com azeite, sal e pimenta. Coloque uma boa colherada de couscous no centro do prato e pouse o filé de cherne. Coloque a valeriana temperada sobre o cherne e finalize dispondo o molho chermoula ao redor do couscous.

VOCÊ SABIA?

O Edifício Mais Alto Mundo

O mundo esticou o pescoço diante da Burj Dubai, a obra mais alta já construída pelo homem em todo o mundo. De concreto e aço por dentro, vidro e alumínio por fora, sua altura oficial foi um segredo bem guardado até o último segundo: 828 metros. Se comparado a outro prédio famoso, o Empire State em Nova Iorque com 443,2 metros, seria necessário colocar mais um "Empire" em cima para chegar a altura da torre de Dubai, que para ser construída precisou do trabalho de 12 mil operários. Aqui no Brasil, o prédio mais alto é o Mirante do Vale, com 170 metros em São Paulo. Uma Burj vale quase cinco Mirantes. Para se ter ideia, a Burj Dubai ganha até da natureza brasileira. O Morro do Corcovado, por exemplo, mede 170 metros. Com a estátua do Cristo Redentor, chega a 748 metros. A torre, que tem como nome oficial Burj Khalifa Burj para homenagear o presidente dos Emirados Árabes, pode ser vista a 95 km de distância e tem 167 andares.



VOCÊ SABIA?

Cigarros elétricos também fazem mal à saúde

Uma pesquisa realizada pela Universidade de Atenas, na Grécia, descobriu que cigarros eletrônicos usados para substituir os tradicionais também podem causar danos aos pulmões. Para chegar nesta conclusão, os cientistas contaram com a ajuda de 32 voluntários, sendo que oito nunca haviam fumado e 24 eram fumantes. Desse total, 11 não apresentavam problemas nos pulmões e 13 tinham asma ou Doença Pulmonar Obstrutiva Crônica, que destrói os alvéolos pulmonares. Cada um dos voluntários usou os cigarros elétricos. A partir disso, os pesquisadores fizeram vários testes e mediram a capacidade pulmonar dos participantes.



Os resultados foram apresentados em um Congresso da Sociedade Europeia para Saúde Respiratória, que aconteceu na Áustria. Na maioria dos casos, o cigarro testado aumentou a dificuldade de respiração. Em pessoas que nunca usaram fumo, a resistência das vias aéreas teve crescimento variando de 182% a 206%. Em fumantes que não tinham doenças, a resistência das vias cresceu de 176% a 220%. Já em pacientes com asma ou doença pulmonar que fumam rotineiramente, o cigarro não provocou alterações no pulmão.

HOMENAGEM

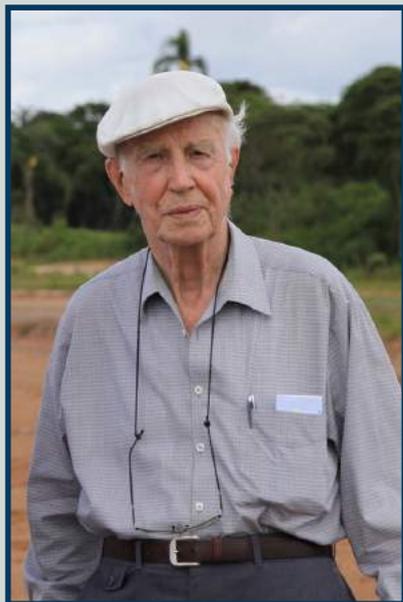
Fundador da Ceramarte e criador da Ceraflame completaria 87 anos no dia 13 de novembro.

O ceramista alemão Klaus Schumacher faleceu em 2011, deixando uma história de sucesso que merece ser compartilhada com os consumidores da marca em todo o país.

Ele nasceu na cidade alemã de Hamburgo no dia 13 de novembro de 1925. Aos 21 anos, depois de passar pelo Serviço Militar e trabalhar com agricultura, Klaus Schumacher – fundador da Ceraflame – teve seu primeiro contato com a cerâmica. Na cidade de Bistensee, também na Alemanha, formou-se ceramista. Em 1952 casou-se com Maria Erdmuthe, técnica em pintura cerâmica, e no mesmo ano vieram morar no Brasil com a filha Karin, de sete meses. Da união, Klaus teve mais quatro filhos: Ursula, Sigrid, Anke e Klaus Jr. O casal trabalhou na cidade catarinense de Pomerode, transferindo-se depois para Rio Negrinho. Lá, em 1954, fundaram a empresa individual Klaus Schumacher.

Naquela época, quando o casal ainda se adaptava com o país, com os costumes e com o idioma, somente Klaus e sua mulher trabalhavam no desenvolvimento da empresa, fazendo pesquisas de matérias-primas, construindo fornos e

produzindo artigos em pequenas quantidades. Quatro anos mais tarde, ele comemorou um dos momentos mais históricos de sua carreira profissional: a fundação da Ceramarte em dois de outubro de 1956, hoje uma das mais tradicionais e importantes do setor em todo o país.



Na década de 70, a empresa começa a expandir seus negócios pelo mundo, tornando-se a maior fabricante de canecos do mundo. Até 2005, forneceu mais de 30.000.000 de canecos para a maior cervejaria do mundo, a Budweiser, além de 18.000.000 canecos com tampa para a Avon, uma das gigantes do setor de cosméticos. Estes foram apenas dois dos grandes e importantes clientes conquistados pela empresa. Em 1982, Klaus se dedicou ao voo à vela na cidade de Rio do Sul (SC), onde recebeu o brevê de piloto de planador. Um ano depois, foi fundado o Aeroclube de Rio Negrinho. Mais uma grande conquista: em 1998, a Ceramarte lança sua nova marca

Ceraflame, com linha de painéis e outros utensílios de cerâmica para cozinha. Nos 56 anos de história, mais de 12 mil colaboradores passaram pela empresa. Klaus trabalhou até 2011 e se despediu do mundo dos negócios, da família e dos amigos no mesmo ano, aos 85. No dia 13 de novembro, o ceramista e empresário completaria 87 anos de uma trajetória de sucesso e muito reconhecimento. Além de deixar uma grande empresa, que tem como maior preocupação a qualidade dos produtos para atender clientes exigentes, Klaus deixa saudades, prêmios e homenagens, que já são compartilhados com todos aqueles que fazem parte de sua história.

Vídeo: Ao clicar no link abaixo, você acompanha um antigo vídeo sobre o lançamento da Ceraflame. Quem fala sobre a marca e explica os produtos é o próprio fundador:

<http://www.youtube.com/watch?v=Dd5dMiWbhp4>

NOVIDADES SÓ PARA VOCÊ



Bloqueador solar – O verão começa no dia 21 de dezembro e sua pele precisa estar protegida para encarar o sol e as altas temperaturas. Por isso, nossa dica é o Ultra Sheer FP3 30 Protetor Solar da Neutrogena. O produto possui uma inovadora forma de proteção solar, pois combina uma tecnologia que garante ampla proteção e toque seco (DryTouch). Proporciona também solução eficaz contra os raios UVA/UVB, numa formulação leve com toque seco totalmente não-oleoso, ajudando a prevenir o ressecamento da pele. Indicado para diferentes tipos de pele, inclusive para pele extremamente sensível ao sol, pois oferece alta proteção contra queimaduras solares.

Cuia MondoCeram : Muitos não sabem, mas a cerâmica também pode ser utilizada na fabricação de cuias para o tradicional chimarrão, bebida muito consumida na região sul do Brasil. As cuias de cerâmica, além de preservar a temperatura do chimarrão, também evitam o acúmulo de bactérias no recipiente, são fáceis de lavar e não pegam mau-cheiro. A MondoCeram tem oito modelos de cuias, além de um porta ervas com capacidade para 0,5 kg, disponível em duas cores. Entre os produtos da empresa estão: cuia Rio Grande do Sul 280, 350 e 500 ml, cuia Santa Catarina 350 ml, Cuia Tropeiro Branca, marrom, marrom escura e clara 350ml.



NOVIDADES SÓ PARA VOCÊ

Copos Plastic MondoCeram Gourmet para o verão: Disponíveis nos tamanhos de 70 ml e 240 ml os copos plastic da nova linha MondoCeram Gourmet são ideais para renovar o visual da sua casa neste verão. Seja na praia, no campo ou na cidade, as peças são funcionais e dão ao ambiente ainda mais energia. Nas cores branco, amarelo, laranjado, vermelho e roxo, estes copinhos amassados são a grande tendência do verão. Seja para servir chá, café ou outra bebida, leve esta ideia para casa e conquiste a todos no final deste ano.



Assadeira Grande Pomodoro Linha Terrine: Com 25 x 33,5 cm e capacidade para até 4.000 ml, a assadeira grande da Linha Terrine na cor Pomodoro é uma excelente opção para fazer parte da sua mesa durante a ceia de natal. Ideal para preparos como o peru, o produto pode sair do forno direto à mesa, transformando-se em uma atração à parte na hora da refeição. Para quem quiser apostar em outras cores, o produto também está disponível no preto, chocolate, curaçau, ônix e malbec.

Kit ChandonCollection para o final de ano - As taças coloridas da Chandon, que fizeram grande sucesso nas festas do ano passado voltaram. Os produtos, que foram relançados no dia 15 de novembro, já estão a venda em edição limitada. O kit com duas taças coloridas - azul e rosa, verde e vermelho ou roxo e amarelo - com a garrafa de 750 ml da Réserve Brut, custa em média R\$ 65 e é uma boa opção para as comemorações do final de 2012 e início de 2013.



CLIENTE DESTAQUE

Divino Fogão



Se você é daqueles que gosta de almoçar e jantar fora, mas não abre mão de saborear alimentos sempre fresquinhos e com aquele sabor especial de fazenda, certamente conhece e já experimentou as delícias servidas pelo Divino Fogão, um dos clientes da Ceraflame. Segundo o diretor de operações da rede, Emiliano Oliveira da Silva, o Divino Fogão foi fundado em abril de

1984, sendo que a primeira loja da rede foi fundada na região de Pinheiros, em São Paulo. Depois disso, com a inauguração do shopping Eldorado, eles foram convidados a montar outra loja no shopping. Atualmente, o Divino Fogão possui 128 unidades em operação nas mais diversas regiões do país. Até o final do ano, este número deve saltar para 137 lojas. “Nosso conceito é oferecer aos clientes comida gostosa e sempre fresquinha, como aquelas que nossas avós e tias fazem na fazenda. É algo que remete à infância, com muito sabor e qualidade, mas que agrada a todos os tipos de público”, afirma Emiliano. Há um ano todos os restaurantes da rede tiveram o layout de seus buffets padronizados. Todos obrigatoriamente utilizam cerâmicas da Ceraflame.

Vale lembrar que, além do design exclusivo, nossa empresa também desenvolveu para o cliente uma cor diferenciada, que hoje faz parte de um case de grande sucesso no mercado nacional da gastronomia. “Este é um grande diferencial frente aos nossos concorrentes. Quisemos desenvolver, em parceria com a Ceraflame, algo exclusivo para evitar cópias. Conseguimos um resultado único, funcional e moderno para o nosso buffet”, completa Emiliano. Para o diretor do Divino Fogão - que define a parceria com a Ceraflame como “a tampa e a panela” - o grande diferencial das nossas cerâmicas está na qualidade e na versatilidade.





AQUI TEM
500
LITROS DE LEITE

Para produzir uma peça de Gran Mestri são utilizados 500 litros de leite selecionado.

Os cuidados para produzir um queijo tipo grana são especiais e começam ainda no campo, com a dieta diferenciada e a atenção redobrada nas regras higiénicas e sanitárias. Somente matéria prima selecionada e de alta qualidade pode ser usada na fabricação do Gran Mestri, requisito essencial para obter sabor e textura únicos.

Um alimento precioso e completo.

30g de Gran Mestri correspondem à 60% das necessidades diárias de cálcio.

Ideal para quem não tolera lactose.

Recomendado em todo o mundo para crianças, idosos, gestantes e esportistas que precisam de energia imediata.



O mais nobre dos queijos.

www.granmestri.com.br

MANIA DE BRASIL

Jericoacoara: um paraíso para suas férias de verão



Localizada há 300 km de Fortaleza, capital do Ceará, a praia de Jericoacoara é um paraíso dentro do Brasil. Reconhecida internacionalmente pelos turistas mais exigentes, a vila de pescadores, leva o nome que significa “Jacaré tomando sol” na língua indígena. Criada pela lei municipal nº 94 de 29 de junho de 1923, a enseada está naturalmente protegida por uma verdadeira cordilheira de dunas, que dificultou por muito tempo o acesso de exploradores às terras da região. Considerada uma das 10 mais belas praias do mundo, segundo o jornal americano Washington Post em 1994, Jeri – como é carinhosamente chamada – tem uma população estimada em duas mil pessoas. A praia, localizada no município nordestino de Jijoca de Jericoacoara,

oferece todos os serviços básicos para seus moradores, como posto de telefone, posto de saúde, farmácias, dentistas, lavanderias, supermercados, etc. Por estar localizada em uma área de preservação ambiental, tudo por lá funciona em perfeita harmonia com o meio ambiente. Para passear e conhecer as belezas naturais, a melhor escolha a se fazer é andar de buggy. Todas as ruas são de areia. Não existe iluminação pública. Lá, a rede elétrica é subterrânea, o que faz da noite na enseada uma atração à parte aos turistas. Jericoacoara tem um mix de paisagens: dunas, lagoas com águas límpidas, mangues, praias desertas e a famosa pedra furada, considerada um dos cartões postais do local. A praia também é considerada uma das cinco melhores do mundo para a prática de esportes radicais como o windsurf e o kitesurf, pois tem ventos de 20 a 30 nós todos os dias entre os meses de julho e dezembro. Com cenários exuberantes e inesquecíveis, cravados entre enormes dunas e o mar, Jeri é um dos poucos lugares do Brasil onde é possível assistir ao nascer e ao pôr do sol no oceano, graças a sua localização peninsular.

Principais atrações da praia:

Pedra Furada – formação rochosa com aproximadamente cinco metros de altura;
Duna do Pôr do Sol – Um dos melhores locais do mundo para ver o por do sol;
Igreja da Nossa Senhora da Consolação;
Serrote – é formação rochosa com 95 metros de altura;
Farol de Jericoacoara – Ecológico pois a luz do farol funciona com energia solar;
Windsurf – Jericoacoara é um dos melhores locais para a prática do esporte no país.

Como chegar?

Saindo da capital Fortaleza, o acesso ao município pode ser feito por terra utilizando a rodovia que sai de Fortaleza e vai para a cidade de Sobral pela BR222 e BR402 até Umirim, Itapipoca, Amontada e Morrinhos. A partir deste ponto é preciso pegar as estradas secundárias CE085 e CE179 para chegar até as cidade vizinhas, vilarejos, sítios e fazendas do município. Boa viagem.



SAÚDE

Cuidados com a pele no verão: proteja-se, evite o envelhecimento precoce e o câncer de pele

Por Nadia Suellen Schmidt Correia - Médica CRM 14721

O verão está chegando e nesta estação geralmente ficamos muito tempo ao ar livre e expostos ao sol, potencializando os danos solares na nossa pele. Para quem não sabe, a radiação ultravioleta (UV) é a principal responsável pelo desenvolvimento do câncer e o envelhecimento cutâneo. Ela se concentra nos raios solares e também nas cabines de bronzeamento artificial. O sol, por sua vez, atua como acelerador do envelhecimento, que se manifesta por pigmentação não homogênea da pele (manchas), por rugas profundas e também pela perda de densidade e elasticidade da pele. Os raios UV representam apenas 5% da radiação solar recebida sobre a Terra, mas possuem alta capacidade de ação nas nossas células. As frações da radiação UV de maior interesse para a pele são:

UVA - representam 90% dos UV recebidos na Terra. Atravessam as nuvens, o vidro e a epiderme, podendo penetrar inclusive na derme, que é a camada mais profunda da pele. O seu efeito é dificilmente perceptível a curto

prazo, pois não provocam desconforto pelo excesso de exposição. São responsáveis pelo envelhecimento cutâneo, reações alérgicas e cânceres da pele.

UVB - representam 10% dos UV recebidos sobre a Terra. São muito energéticos e são retidos pelas nuvens e pelo vidro, podendo penetrar na epiderme. Eles ainda são responsáveis pelas queimaduras, bem como pelas reações alérgicas e câncer de pele.

Segundo a Sociedade Brasileira de Dermatologia, o câncer de pele é o câncer de maior incidência no Brasil. Os grupos de maior risco são os do fototipo I e II, ou seja: pele clara, sardas, cabelos claros ou ruivos e olhos claros.



Além destes, os que possuem antecedentes familiares com histórico da doença, queimaduras solares, incapacidade para bronzear e pintas. Porém, se você tem uma pele morena, também deve protegê-la. As peles escuras também são suscetíveis ao dano solar. A necessidade da fotoproteção é uma realidade irrefutável, quer seja pela ação profilática e terapêutica contra o envelhecimento precoce, quer seja pela diminuição da incidência de câncer de pele.

O protetor solar, além de ser seu companheiro diário, deve ter amplo espectro de ação, oferecer proteção contra os raios UVB – indicado pelo FPS (Fator de Proteção Solar) e contra os raios UVA – que não apresenta padrão definido para quantificação, podendo ser indicado com “estrelinhas”, como de “amplo espectro” ou pelo PPD (Persistent Pigment Darkening), que neste caso deve ser ao menos um terço do valor do FPS, por exemplo, para um produto com FPS 30, o PPD deve ser 10 ou maior. Cada pessoa deve adaptar o nível de proteção ao seu tipo de pele e às condições de exposição solar. Seu médico pode ajudá-lo nesta tarefa!

A maior parte dos dermatologistas orienta utilizar produtos com FPS 30 ou maior, apesar da cor da pele, reaplicando a cada duas horas. Todo fotoprotetor também deve ser reaplicado após nadar ou suor excessivo, mesmo aqueles que informam serem resistentes à água. Idealmente, o produto

deve ser aplicado meia hora antes da exposição solar e sempre com a pele seca. É verdade que, quanto maior o FPS, maior é a proteção contra os raios UVB. Entretanto, para protetores acima de FPS 60 não há muita diferença entre o nível de proteção. É uma diferença menor que 1%. No entanto, o protetor com o FPS mais alto possui uma permanência maior na pele, devido a uma fórmula mais estável (fotoestabilidade).

O filtro físico ou inorgânico é aquele que age refletindo a radiação solar. Seus principais representantes são o óxido de zinco e o dióxido de titânio. As formulações que utilizam estas substâncias em suas formas micronizadas minimizam o aspecto esbranquiçado, característica comum deste tipo de filtro. Já os filtros químicos são substâncias que absorvem a radiação ultravioleta, impedindo que ela passe para a pele. Em geral, todos os protetores hoje trazem fórmulas compostas por ambos os filtros. Um número cada vez maior de cremes e cosméticos estão contendo FPS, mas geralmente aplicamos estes produtos com moderação, espalhamos demais, e não reaplicamos durante o dia, sendo assim, você pode não estar recebendo todo o FPS que você precisa. Uma fórmula com FPS 50 ou maior pode ser utilizada isoladamente. Para produtos com fatores de proteção menores, deve-se aplicar primeiro um protetor solar com fator 30 ou maior e, após, utilizar o cosmético ou base.

SUA CASA EM HARMONIA

A tendência das varandas gourmets

Por Gabrielle Carlim dos Santos



A Varanda Gourmet é uma das apostas da arquitetura e da decoração moderna. Aposta que já faz sucesso, isso porque ela pode ser idealizada de acordo com o ambiente a ser utilizado, podendo ter várias adaptações. A ideia desse espaço diferenciado é a "conexão" entre a cozinha e, geralmente, a vista do local. Criando assim, um ambiente mais descontraído e que ao mesmo tempo traga uma sensação de calma ou paz. Por isso, na hora da decoração, prefira móveis que também tragam essa sensação de paz e que tragam leveza ao ambi-

ente. A madeira rústica também é uma boa opção, porém deve ser usada com cautela, podendo criar uma sensação desarmoniosa com o restante da casa. Em um espaço como esse, o simples é tudo e cada detalhe é fundamental. A utilização de plantas e flores também cai bem ao ambiente. Elas podem ser utilizadas em vasos que retratem a modernidade, para que haja uma harmonia entre os conceitos. Caso opte por móveis de madeiras, ou em tons claros, utilize flores coloridas, para retratar alegria e tirar o clima de ambiente monótono.



Nas paredes, vale também o revestimento com gesso ou pastilhas. No que se refere às cores, fica a critério do proprietário. A palavra de ordem neste ambiente é aconchego e sossego. Cores claras retratam e trazem a calma, leveza e tranquilidade, ideal para quem trabalha na correria das metrópoles. Se a vista da sua varanda for alguma rua movimentada, ou com bastante barulho, aposte em som ambiente para esquecer o que se passa lá fora.

As cores escuras, por sua vez, retratam uma pessoa moderna, que transporta sua personalidade para o ambiente da sua casa. Lembre-se que, independente do cômodo, ele é o reflexo do seu proprietário. Opte também por televisões, sofás... Faça desse ambiente uma mistura do restante da sua casa, um ambiente diferenciado, que te traga o bem-estar, que te faça sentir prazer ao estar nele!



COLUNA DO CHEF

Paulo Hruschka

Antes de contar para vocês as novidades e nossa rotina de trabalho de cursos e workshops pelo Brasil, gostaria de começar essa coluna desejando a todos um Feliz Natal e um Próspero Ano Novo. Que em 2013 as energias sejam renovadas e que todos possam viver momentos de muita alegria e paz, recheados de conquistas para comemorar. Que 2013 seja ainda melhor que 2012, que por sinal foi um ano de muito trabalho para nós da Ceraflame. Nos últimos meses visitamos muitos clientes e tivemos a oportunidade de conhecer vários consumidores de nossos produtos. Estivemos em Campos dos Goytacazes para uma atividade bem diferente. Lá, fizemos a primeira demonstração na vitrine de uma loja. Além de inusitada, a experiência foi bem divertida, pois tivemos contato direto com as pessoas que passavam pela rua. Pudemos observar suas reações, despertando a curiosidade e o interesse para o que eu fazia do outro lado do vidro. Ao sair do Rio, fomos para Mogi Mirim, na loja It Home. Lá fizemos um evento de sucesso, no qual clientes e cerimonialistas da cidade e região participaram, vendo de perto a



qualidade e os benefícios de ter Ceraflame em casa. Depois, partimos para Porto Alegre no Rio Grande do Sul para ministrar um curso para os vendedores e funcionários da rede Zaffari. Para este evento, tivemos a ajuda de Eneide Eckel, do departamento de marketing da Ceraflame, e do Roberto Jones, nosso representante na região. Da gelada e encantadora Porto Alegre, seguimos à calorosa Itumbiara (GO). Com um clima perto dos 40 graus, fui recebido na cidade para dois dias de curso na Loja Borgom Casa. Lá, realizamos dois cursos sobre risotos e também fizemos uma deliciosa Panna Cotta para fechar com chave de ouro o nosso workshop. De Goiás, fomos direto para a capital dos negócios,

São Paulo, para participar pela segunda vez do Makro Extravaganza, uma feira nacional onde se encontram fornecedores da empresa para divulgação de seus produtos. Além de demonstrarmos nossas cerâmicas para os frequentadores da feira, tivemos também o prazer de realizar dois cursos dentro do evento. As atividades, que tiveram como tema a cozinha brasileira, ensinaram aos participantes deliciosas receitas de moqueca e bobó, que puderam ser degustados por

todos. Este, assim como os outros eventos que mencionei nesta coluna, foi de muito sucesso. Fico feliz em ter concluído mais uma jornada para relatar para vocês que nos acompanham através da Sabor Saudável. Estou ansioso pela chegada de 2013, pois tenho certeza que será um ano de muitas conquistas e realizações para todos nós.

Abraços e até a próxima edição.
paulo@certaceramica.com.br



MAKING OFF

Conheça as curiosidades que ficam atrás das lentes

Colaboração: Ana Camargo

Sabe aquelas fotos de gastronomia que só de olhar já deixam muita gente com água na boca? Pois é, elas são apreciadas por milhares de pessoas, mas nem todo mundo imagina o trabalho que existe por trás das lentes para preparar uma imagem. Truques de “maquiagem” nos produtos que compõem a imagem, decoração do ambiente, iluminação, cores, sombra. Tudo isso interfere diretamente no resultado final de uma fotografia. E para trazer algumas curiosidades deste fascinante trabalho, nossa empresa registrou o Making Off de uma das nossas últimas produções: a nova foto das Ibriks de cerâmica, utilizadas para servir o tradicional Café Turco. As imagens, produzidas pela expert Ana Camargo, que há 15 anos está neste mercado de produção de fotos publicitárias, foram feitas na loja Café do Mercado, que fica no Mercado Municipal de Curitiba (PR).



Segundo Ana, seu trabalho de produtora consiste na apresentação de um produto ou marca para o consumidor final. Mas por trás disso, há muitos detalhes que precisam ser analisados antes da hora “H”. Depois de receber a missão e saber qual produto será trabalhado, a produtora é responsável pela locação do ambiente onde as fotos serão feitas. Mas a escolha do local, por exemplo, não depende apenas do seu visual, é necessário que ele seja um espaço que comporte e que agregue ainda mais valor ao produto que se pretende mostrar. Depois deste passo, é preciso pesquisar os objetos, alimentos, complementos e receitas que precisam ser preparadas para fazer a melhor demonstração possível do produto, pensando sempre em características como funcionalidade da peça, cor e tamanho. “Estes detalhes são primordiais na produção

de uma foto. Depois que escolho tudo, item por item, vou às compras dos materiais de trabalho. Muitas vezes acabamos alugando alguns objetos. O que não podemos deixar de lado é a qualidade e beleza, características que no caso da Ceraflame, por exemplo, têm tudo a ver com os produtos da marca”, explica. Depois de escolher tudo e organizar os materiais, é hora de começar a sessão de fotos. O local é harmoniosamente produzido e arrumado, levando sempre em consideração a estética nos menores detalhes. “Todo o mobiliário, assim como os objetos e alimentos, são criteriosamente escolhidos para compor o cenário das fotos que enriquece o produto a ser demonstrado, colocando em evidência a relação beleza e praticidade para despertar no consumidor a vontade de adquiri-los. Minha missão é satisfazer seu desejo de ter um produto igual ao demonstrado na foto, que deve traduzir sua funcionalidade e, principalmente, confiabilidade”, acrescenta a produtora, que também é chef de cozinha formada pelo Centro Europeu. Para finalizar, Ana dá uma dica para quem quer se arriscar neste trabalho. “A produção de alimentos é composta de 50% técnica de cocção e 50% de maquiagem, visando sempre a beleza e não o sabor. O importante é ser apaixonada pelo que se faz e não medir esforços na composição das ambientações e produções, pois são elas que traduzem o que eu mais gosto de fazer e criar, que é mostrar com exclusividade a qualidade e beleza de um produto”, finaliza. Veja o resultado do trabalho na foto abaixo:



Ana Camargo, além de produtora, também é chef de cozinha.





ESPECIAL DE NATAL

Tender ao Molho de Laranja e Mel para a ceia de Natal

O Natal está chegando e muita gente nem começou a se preocupar com os presentes, o local da comemoração e também com o cardápio da ceia. Para dar uma forcinha aos que ainda não pensaram nisso, a Ceraflame, em parceria com o site de receitas Comida Do Dia preparou uma deliciosa receita de Tender ao Molho de Laranja e Mel. É de dar água na boca!

A preparação é bastante simples e saborosa, mas como toda receita, ela também tem seus segredos. Para surpreender a todos, além de caprichar na hora de preparar o tender, a dica é caprichar também na hora de servir a refeição. Por isso, que tal utilizar as assadeiras na cor pomodoro da Ceraflame, afinal de contas elas têm tudo a ver com o Natal. As assadeiras, que são atóxicas e 100% resistentes a choques térmicos, podem ser utilizadas para preparar a receita e para servir, pois foram desenvolvidas para sair do forno direto à mesa. Outra vantagem é que, por serem feitas de cerâmica, elas preservam o calor dos alimentos por mais tempo, deixando a refeição sempre quentinha na mesa. Confira a receita e Feliz Natal!

Ingredientes:

- 1 tender bolinha
- 1 colher de mel
- cravos da índia o quanto baste
- 2 xícaras de suco de laranja natural

Modo de Preparo:

Com uma faca da Ceraflame, desenhe pequenos losangos sobre o tender. Na ponta de cada losango espete um cravo da índia. Coloque-o dentro de uma assadeira pomodoro da Ceraflame. Espalhe o mel sobre o tender e em seguida despeje o suco de laranja. Cubra com papel alumínio e leve ao forno pré aquecido em 180° por 70 minutos, regando com o molho na metade do tempo. Sirva na mesma travessa e regue com o molho sempre que quiser.

Site:

www.ceraflame.com.br
www.comidadodia.com.br

visite nossa loja virtual
www.bottargagold.com

*Para os Asiáticos Karasumi,
para os Italianos Bottarga,
para os franceses Pontargue,
para os Gregos Avgotaracho...*

Spaghetthi alla Bottarga Gold



Bacalhau com Bottarga Gold



Bruschetta de Bottarga Gold



*...e para os brasileiros,
Bottarga Gold!
O nosso
verdadeiro caviar.*



DUVIDAS E RECEITAS:

FALE COM O CHEF HINDRIGO LORRAN

chef@bottargagold.com



47 3349 8696 - Itajaí - Santa Catarina



BOTTARGA
gold

Uma tradição. Uma iguaria. Um sabor.

100% cerâmica

-  100% RESISTENTE A CHOQUES TÉRMICOS
-  TOTALMENTE ATÓXICA
-  VAI AO MICRO-ONDAS
-  NÃO RISCA
-  VAI DIRETO AO FOGO
-  MANTÉM O CALOR POR MAIS TEMPO

Ceraflame
cookware

O sabor de uma vida saudável



www.ceraflame.com.br

0800 644 6444