

sabor saudável

Edição nº 40 - Dezembro e Janeiro / 2020

Ceraflame
cookware

Então é Natal...

NOVIDADES E DICAS PARA
PRESENTEAR NESSE NATAL!

RECEITA:
FRUTAS VERMELHAS COM
MOLHO DE VINHO TINTO

Foto: Arquivo Getty Images / Ceraflame



EDITORIAL

Adeus, 2019!

Mais um final de ano se aproximando e novas oportunidades chegando... que comece Dezembro e os preparativos para que possamos nos despedir de mais um ano. Época de celebrar, de renovar as energias. Época de agradecer, de confraternizar! O último mês do ano serve para que pensemos em tudo aquilo que vivemos, colocar na balança os bons acontecimentos e ver que somos privilegiados por termos 365 oportunidades diferentes.

- ▶ Quais você agarrou?
- ▶ Quais te fizeram crescer?
- ▶ Quais te fizeram mais feliz?

Por aqui, abraçamos todas que pudemos e, por isso, fizemos um ano lindo! Um ano de muitos eventos, produtos, de momentos especiais na mesa das famílias brasileiras que, assim como nós, prezam por uma alimentação saudável todos os dias. Que, assim como nós, amam colecionar momentos em torno de uma mesa com refeições saborosas e seguras!

E você, já parou para pensar nessas oportunidades? Então chegou a hora de pensar nas próximas 365 oportunidades que começam no primeiro dia de 2020. São elas que vão te levar ao seu futuro! Nós, da família Ceraflame, só temos a agradecer vocês pelo carinho e parceria nesse ano. Desejamos para a sua família boas festas, boas energias e votos renovados! Além, é claro, de muitos produtos Ceraflame em cima da sua mesa para os próximos 365 bons momentos da sua vida!.
Adoramos passar eles todos com vocês!

Com carinho,
Ceraflame.



EXPEDIENTE:

▶ **Empresa:**

Certa Cerâmica

▶ **Departamento de Marketing:**

Kilian Schroeder

Alessandra Paula Diener

▶ **Empresa Responsável:**

Pontuale Comunicação & Marketing

▶ **Jornalista Responsável:**

Caroline Augusta de Andrade Michel
(DRT PR 8676)

▶ **Colaboração:**

Mahayla Haddad

▶ **Projeto Gráfico:**

Fabiane Salomon

Jéssica Stiegler

Felipe Anton

▶ **Fale conosco:**

sacc@certaceramica.com.br

ÍNDICE

- 04.** NOSSA EMPRESA
Novidades em tecnologia para você!
- 05.** NOVIDADES E DICAS SÓ PARA VOCÊ!
Lançamentos incríveis para presentear neste Natal!
- 06.** GASTROMANIA
Frutas vermelhas com molho de vinho tinto
- 08.** ESPAÇO SABOR SAUDÁVEL
Chás... os queridinhos aliados da nossa saúde!
- 09.** VOCÊ SABIA?
Tipos de arroz
- 10.** CONVERSANDO COM
Chef Heiko Grabolle
- 12.** COMIDA BRASILEIRA
Pão de queijo
- 14.** COLUNA CHEF FRED TIBAU
Naked Brownie
- 16.** COLUNA CHEF JOÃO MARCELO
Mise en Place
- 19.** SAÚDE
Alimentos x Acne: eles podem te ajudar!
- 20.** COLUNA LUNA GARCIA
Foodstylist
- 22.** CLIENTE DESTAQUE
Compensado Fernandes
- 24.** SUA CASA EM HARMONIA
Plantas para sua casa!
- 25.** MANIA DE BRASIL
Turismo gastronômico em Belém, que tal?

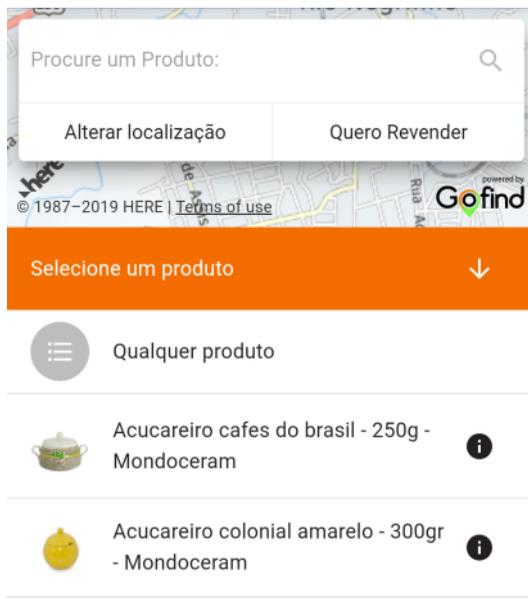
NOSSA EMPRESA

Novidades em tecnologia para você!

Com o mundo cada vez mais tecnológico as empresas têm que se adaptar, criar soluções inovadoras e principalmente encontrar espaço no meio da rotina cada vez mais digital dos seus consumidores. Esse é o nosso caso, sabiam? Hoje vamos falar de duas soluções inovadoras que lançamos e que nos aproximam ainda mais de vocês, nossos queridos consumidores!

▶ A primeira delas é a Realidade Aumentada. Temos growlers, para os amantes de cerveja, com ilustrações em realidade aumentada que, quando fotografadas pelo aplicativo, se misturam com animações virtuais e deixam o produto muito mais especial! Bacana, não é mesmo? Muito mais diversão na hora de tomar aquela gelada!

▶ A outra solução, ainda mais recente, é um lançamento deste ano: Ceraflame Pertinho de Mim! Trata-se de um localizador de produtos que estão mais perto de você. Não entendeu? A gente explica: é uma plataforma que você entra, coloca a sua localização, seleciona o produto Ceraflame que você tanto quer e ele vai te dar a loja mais próxima para você ir até lá comprar! E realizar esse sonho de consumo. DEMAIS, não é mesmo? Muito mais facilidade!



Estamos ou não estamos cada vez mais pertinho de vocês?
É isso que queremos, é isso que mais importa!

NOVIDADES E DICAS SÓ PARA VOCÊ!

Lançamentos incríveis para presentear neste Natal!

--- Cor Grafite

A Ceraflame inovou e ampliou ainda mais o mix de cores para nossos produtos em linha. A partir de agora nossas cerâmicas estão prontas para arrasar também na nova cor Grafite, agradando ainda mais aqueles que preferem tons neutros e minimalistas.

Foto: Estúdio Gastronômico



--- Linha Origens

A MondoCeram Gourmet também conta com uma nova linha, a Linha Origens, que traz tons naturais como o Grafite e o Ocre, com acabamento fosco e muita personalidade.

Foto: Arquivo Certa Cerâmica



--- Manteigueira e Descanso para Colher

Além disso, temos novidades também da nossa outra marca MondoCeram Gourmet: as manteigueiras e descansos para colher – peças que todos têm em casa, mas agora na versão cerâmica – muito mais funcional e prática no dia a dia.

Foto: Arquivo Certa Cerâmica



--- Linha Nosso Zé de Cada Dia

E, por último, para você que gosta de produtos divertidos, apresentamos a Linha “Nosso ‘Zé’ de Cada Dia”, com copos e canecas em dois tamanhos, 300ml e 500ml, com as expressões #ZéInLove, #ZéLelé, #TolerânciaZé e #Zéotress. Perfeitas, não é mesmo?!

Foto: Arquivo Certa Cerâmica



POR Chef Heiko Grabolle

Calor, verão, praia e férias sempre combinam com uma coisa: sorvete! Só que todo mundo sabe que para esse sabor ficar ainda melhor e o momento mais refrescante, nada como uma calda caseira e deliciosa para incrementar essa sobremesa não é verdade?

Que tal usar as queridinhas frutas vermelhas?

Na nossa última edição especial, com receitas alemãs, o chef Heiko Grabolle já deu a dica, mas nunca é demais trazermos ela de novo aqui!

Curtam e aproveitem!



Frutas vermelhas com molho de vinho tinto

“Rote Grütze”

 **Rendimento:**
6 pessoas

INGREDIENTES:

100 gramas de açúcar
250 ml de suco de uva
250 ml de suco de laranja
250 ml de vinho tinto demi seco
½ fava de baunilha cortada longitudinalmente
75 gramas de amido de milho
100 gramas de amoras limpas
250 gramas de cerejas sem sementes e cortadas ao meio
300 gramas de framboesas limpas
200 gramas de morangos limpos e cortados ao meio

MODO DE PREPARO:

Em uma panela média caramelizar o açúcar. Acrescentar os 2 sucos e o vinho, a fava de baunilha e ferver até o caramelo derreter completamente. Engrossar o líquido com o amido e em seguida acrescentar todas as frutas. Servir com sorvete de creme ou de baunilha.



ESPAÇO SABOR SAUDÁVEL

Chás... os queridinhos aliados da nossa saúde!

Que os chás são deliciosos e quentinhos para o inverno, todo mundo sabe. Mas e para o verão, você sabe os benefícios dessa bebida natural?

Na estação mais quente do ano, quando o corpo acaba transpirando mais e perdendo líquidos e alguns nutrientes importantes, o chá - podendo ser tomado gelado - refresca e ainda hidrata de forma natural. Nós vamos dar aqui algumas dicas de combinações para você usar e abusar nos dias mais quentes que estão chegando.

Que tal depois mandar uma foto para nossas redes sociais com seu chá no verão? Vamos esperar, é só marcar a gente na publicação!

- **Chá de abacaxi com hortelã:** o efeito fortalecedor do sistema imunológico da hortelã com a ação diurética do abacaxi é uma ótima combinação.
- **Chá de maçã com maracujá:** hummm, um delicioso sabor de frutas! Boa para digestão, a maçã misturada com o maracujá – que tem efeito calmante – vai ser uma excelente escolha para se refrescar
- **Chá de gengibre e limão:** por ser termogênico, o gengibre auxilia na queima de gordura mais rápida. Já o limão, fonte de vitamina C, além de refrescar, ajuda no sistema imunológico!

E aí, qual vai ser o seu escolhido? Os três são, com certeza, opções deliciosas e **MUITO** refrescantes! Use e abuse deles nesse verão...



► Foto: congedesign / Pixabay



VOCÊ SABIA?

Tipos de Arroz

Você sabia que existem diferentes tipos de arroz?

Sim... e eles são bem diferentes entre si. Vamos conhecer alguns deles?

- **Arroz branco:** o mais comum. Após a colheita, sua casca é removida e então ele é cozido mais rapidamente. No entanto, sem a casca, ele perde alguns nutrientes.
- **Arroz integral:** como permanece com a casca, é riquíssimo em fibras e nutrientes. Seu tempo de cozimento é maior.
- **Arroz arbóreo:** com mais amido em sua composição, é o mais indicado para risotos, afinal dá mais cremosidade ao prato.

- **Arroz basmati:** esse arroz dispensa os condimentos por ser bem aromático. É usado principalmente em culturas como a indiana e a tailandesa. Você já provou?

Qual você usa em casa?

Tira uma foto das nossas caçarolas Ceraflame com o seu arroz preferido e envia para nossos canais digitais!

#ceraflame

CONVERSANDO COM

Chef Heiko Grabolle

Para a última edição de Sabor Saudável de 2019 a nossa equipe conversou com o Chef de Cozinha que nos ajudou a idealizar a última revista especial da nossa empresa, lançada em outubro passado, com o tema de receitas alemãs. A ideia dessa revista foi contar a nossa história e dar a vocês, consumidores, receitas especiais... que de certa forma lembram de tudo o que passamos até chegar aqui. E quando surgiu essa ideia, logo lembramos de HEIKO GRABOLLE, um Chef Alemão com grande representatividade aqui no Brasil e que, assim como nós, fica em Santa Catarina.

Confere o nosso bate papo, foi mais do que especial!



► Heiko Grabolle | Foto: Michel Teo Sim

► Chef, queremos saber um pouco da sua história. Onde você nasceu?

Na cidade de Siegen, na Alemanha.

► Qual foi o primeiro contato com gastronomia?

Através do meu irmão. Ele começou a estudar

gastronomia e um dia visitei ele. Quando entrei na cozinha e senti o cheiro das comidas nas panelas, vi a equipe trabalhando em conjunto, simplesmente gostei! Me lembro até hoje que falei na hora: é isso que quero para minha vida!

► O que mais gosta de comer? Qual seu prato favorito?

Eu gosto de muitas comidas, mas acredito que o meu favorito hoje é um churrasco bem feito! Gosto muito de carne. Quando compro carne para mim cuido de tudo: fornecedor, corte, gordura marmorizada, até marca de carvão já tenho uma preferida! No entanto, tem mais um prato que sempre como quando vou para Alemanha:

Currywurst! Isso é salsicha branca assada com fritas e molhos, um espetáculo!

► Quais são seus hobbies?

Eu gosto das minhas plantas. Sempre cuidei bem do meu jardim e consigo gastar horas por lá! Também gosto da bolsa de valores! Claro que é uma forma de ganhar dinheiro, mas para mim funciona como hobby. Adoro analisar os números e fazer apostas "controladas". Também já fiz diversos cursos e gasto um bom tempo lendo ou assistindo vídeos no YouTube sobre os assuntos que me interessam.

► Qual receita brasileira mais te encanta? Porquê?

De novo: churrasco. Gosto do churrasco porque ele começa

já com os preparativos, as compras. Gosto de cuidar do fogo e elaborar as receitas com carnes também, experimentar novos temperos, novos cortes, uma farofa nova, adoro cozinhar os acompanhamentos. Me encanta o processo todo, com ou sem amigos. As vezes faço só para mim numa plena segunda-feira (risos)!

► Já conhecia a Ceraflame antes de participar da Revista Especial?

Sim, é uma marca muito bem falada na minha rede de contatos. A presença de ser um produto brasileiro é forte, um produto autêntico Catarinense. Já encontrei em diversos eventos e em lojas de todos os lugares.

► O que acha da marca?

Desde do começo, quando conheci os produtos, fiquei com a impressão de serem produtos muito bonitos e resistentes. Ela é versátil, fácil de limpar e ótima para cozimentos longos como ensopados. Usei muito no inverno porque a minha filha adora um sopão.

► Como foi participar da revista com suas receitas alemãs?

Foi ótimo! Particpei com minhas receitas e isso é um trabalho meu de longa data, de muita pesquisa! Quando nós, chefs, fornecemos receitas com os outros, sempre compartilhamos o conhecimento das nossas criações. Me senti honrado por isso!

Confira as deliciosas receitas idealizadas pelo Chef Heiko Grabolle na edição especial nº06 da Sabor Saudável, através do site www.ceraflame.com.br ou do aplicativo “Revista Sabor Saudável” disponível no Google play e App Store.

► Currywurst | Foto: Estúdio Gastronômico



COMIDA BRASILEIRA

POR Claudio Garcia / Estúdio Gastronômico



De origem ainda incerta, há relatos de que o famoso pão de queijo foi criado em Minas Gerais, no século XVII, onde as cozinheiras preparavam suas receitas de pães com a farinha de mandioca (hoje conhecida como polvilho), ao invés da farinha de trigo, adicionando queijos que sobravam e endureciam. Junto, elas ainda adicionavam ovos e leite, pois eram insumos de grande oferta na época. Assim, surgiram os tão apreciados pães de queijo, consumidos por todo nosso país e exportado para muitos outros.

Aí vai a minha receita.

PÃO DE QUEIJO

Ingredientes:

6 xícaras. de polvilho doce
½ xícara. de óleo
1 xícara de leite
1 xícara de água
2 colheres (chá) de sal
4 ovos
1 xícara queijo parmesão ralado
4 xícaras queijo minas padrão ralado grosso

Modo de Preparo:

1. Em uma panela colocar a água, o leite, o óleo e o sal. Deixar ferver.

2. Colocar o polvilho em uma vasilha, esquentar com a mistura fervida e misturar bem. Deixar descansar por 10 minutos.

3. Adicionar os ovos e os queijos, misturar e sovar bem, até conseguir uma massa homogênea.

4. Untar as mãos com óleo e modelar os pães de queijo do tamanho desejado.

5. Colocar em forma com espaço entre os pães de queijo para que possam crescer. Em forno preaquecido a 200°, assar por aproximadamente 25 min ou até dourar.

6. Agora é só servir.

Dica: Se quiser pode substituir o óleo por manteiga ou banha.

Bom Apetite!





Para minha última coluna do ano, pensei em uma receita que pode ser a sensação das suas comemorações e ceias! Sem mais delongas, é uma dica deliciosa para aquela sobremesa de revelação de amigo secreto, de natal... ou até mesmo para fazer na praia durante as férias! Afinal de contas, todo mundo ama doce.

Espero que gostem da minha sugestão!

NAKED BROWNIE

INGREDIENTES:

Para o brownie

3 ovos
200 manteiga
100 g de cacau 32 %
400 g chocolate meio amargo
200 g açúcar
Uma colher de chá rasa de canela

Para o brigadeiro branco

400 g de leite condensado
1 colher de sopa cheia de farinha de trigo
Uma colher rasa de manteiga
200 g de creme de leite de caixinha.

Para o brigadeiro escuro

400 g de leite condensado
Uma colher de sopa cheia de farinha de trigo
100 g de Nescau

Uma colher rasa de manteiga
200 g de creme de leite

MODO DE PREPARO:

Do brownie

Derreta em Banho MARIA o chocolate com a manteiga. Em um bowl, misture o açúcar com os ovos, o Cacau em pó e a canela . Junte as duas preparações, coloque em 3 formas de aro 15cm cada (a altura deve ser de até 3cm) e leve para assar a 180 graus por 20 minutos. Após assado deixe esfriar por completo.

Dos brigadeiros

Coloque em duas panelas separadas todos os ingredientes, leve ao fogo baixo, mexendo o tempo todo para não queima. Deixe até começar a soltar do fundo. Retire e deixe esfriar por completo.

MONTAGEM:

Coloque os brigadeiros no saco de confeiteiro com bico 4B ou um de sua preferência. Decore intercalando cada camada de Brownie. Finalize com cerejas em conserva ou morangos frescos.



Bom
Apetite!!!



COLUNA

Chef João Marcelo

Mise en Place

O *Mise en Place* é um termo francês que significa “por em ordem”. É de fundamental importância que antes de qualquer ação dentro de uma cozinha, você tenha em mente o que vai fazer e como irá fazer. Sabe quando você assiste o passo a passo no youtube de alguma receita, ou programas de culinária e na bancada todos os ingredientes estão picados, moídos, desfiados, separados e pesados? É isso! Significa que eles estão prontos para seguir o passo a passo da receita!

Fazer a *mise en Place* (pronuncia-se “miz an plas”) - além de ser essencial para o sucesso da receita é uma forma de organizar o processo de confecção de um prato, de uma ideia. Esse cuidado começa bem antes dos preparos dos itens, começa na organização da cozinha como um todo. Costumo dizer que uma cozinha organizada, otimiza tempo e acelera o prazer de cozinhar e servir.

E quando falamos de organização, pensamos logo naqueles programas de arrumação e organização dos espaços, na famosa e tão procurada profissão de Personal Organizer. Este profissional nos ajuda a entender do espaço físico

e de como usar cada cantinho, cada espaço de forma inteligente e útil, isso porque, não adianta nada amarrar o avental e ligar o forno, se antes não for feito um processo de checagem de equipamentos, utensílios e ingredientes. Imagina se no meio do preparo, você descobre que não tem aqueles bowls ou batedeira ou os ovos e farinha da receita? Vai dar tudo errado, concorda?

Na minha carreira eu participei de um programa especializado nesta organização, aliás, o maior programa brasileiro com ênfase em organização e, no meu caso, organização de minha área de armazenamento e trabalho, o Santa Ajuda, com a incrível Micaela Goes.



Foi um grande aprendizado e um divisor de águas. Você assistiu?



Com esta participação, eu aprendi e coloquei em pratica os 7 passos de um bom relacionamento com minha área de trabalho, são elas:

- 1** Mantenha somente o necessário. "Deixe na cozinha apenas o que realmente é utilizado. (como bom chef que sou, não segui muito esta dica quanto novidades, temperos e azeite. Tenho coleção de azeites em casa, rs)
- 2** Repare no que você usa mais e invista neste material;
- 3** Escolha o seu método de organização.
- 4** Aposte em cestos e gavetas.
- 5** Fique atento para a ordem dentro dos armários.

6 Invista em prateleiras, carrinhos e ganchos.

7 Arranje espaço para o material de limpeza, afinal não podemos correr o risco de contaminação química nos alimentos.

Ter tudo bem organizado, ajuda na prática de cozinha, no dia a dia durante os preparos. Ter o que se precisa a mão, evita "acidentes" e potencializa os preparos. Falando em preparos e receitas, confere o check list para poupar tempo e ser feliz antes, durante e depois do preparo, confere aí:

- 1** Leia toda a receita e interprete o passo a passo!
- 2** Confira se você tem os ingredientes e aparatos necessários (se não tiver, faça uma lista e boas compras);
- 3** Separe os utensílios e aparelhos na sua bancada;
- 4** Observe dicas como tempo de preaquecimento do forno ou como resfriar o alimento como tempo de geladeira;
- 5** Pesar e separar os ingredientes em bowls ou recipientes próprios;
- 6** Higienize, descasque, rale, pique os ingredientes;
- 7** Mãos à obra!

Para terminar em grande estilo, vou dar o passo a passo de um molho mais que especial para finalizar uma salada de folhas, incrementada com

camarões ou cubos de frango ou peito de peru defumado. Fica sensacional, tome nota:

Citronete de Dijon "defumado"

Ingredientes:

- 500g de bacon
- ½ molho de salsa
- 2 gemas
- 100g de mostarda Dijon
- 50ml de limão
- Sal e pimenta a gosto

Modo de preparo:

Leve o bacon ao forno ou frigideira, para que tire o máximo de gordura que puder, reserve a gordura. Em um liquidificador, bata esta gordura do bacon com a salsa e reserve. Misture em um bowl mostarda, limão, as gemas e com a ajuda de um fouet, vá incorporando a gordura do bacon. Acerte o sal e pimenta e sirva temperando uma salada. Para finalizar, pique miudinho o bacon que tirou a gordura e coloque por cima do molho. Se permita degustar este molho com bacon, eu adoro!

#BaconLovers

Espero que tenham gostado da receita e das dicas, nos vemos na próxima edição. Até lá!



Foto: Aquino João Marcelo

Chef João Marcelo | @Chefjoaomarcelo

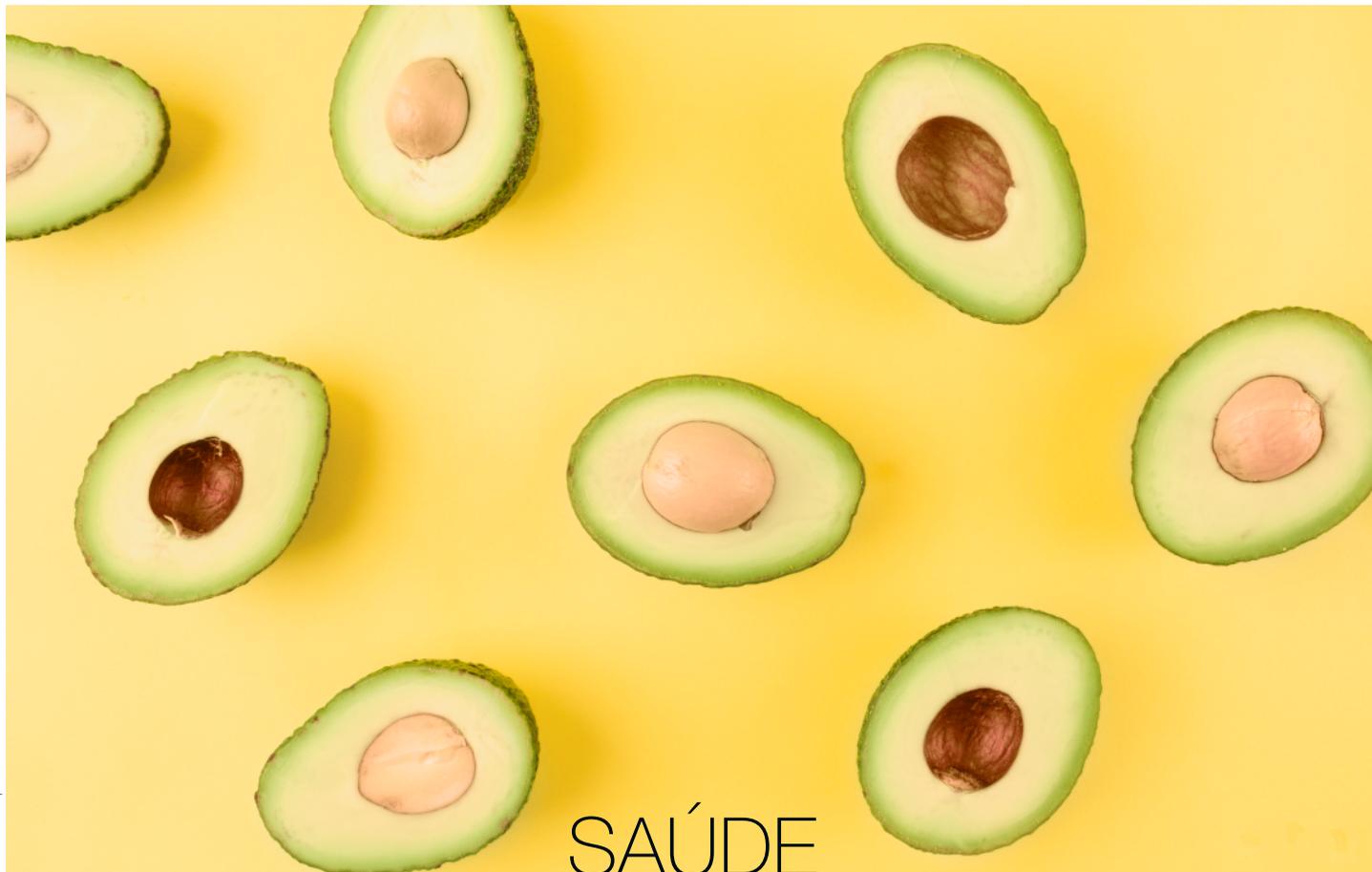
Origens

tons naturais

MondoCeram
gourmet



www.mondoceram.com.br
0800 644 6444



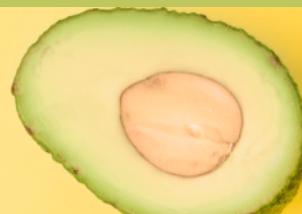
Alimentos x Acne: eles podem te ajudar!

No verão é normal que a pele fique mais oleosa, afinal de contas, devido ao calor, os poros ficam mais dilatados e a transpiração é mais comum. Portanto, nada melhor que ter alimentos aliados na hora de combater uma pele com acne, não é mesmo?

Você conhece algum exemplo?
Nós trouxemos alguns:

- ▶ Salmão e Cenoura: ricos em vitamina A, diminuem a produção de sebo das glândulas e tornam a pele menos oleosa.
- ▶ Ostras e Castanhas-do-Pará: além de opções deliciosas para se comer no verão, são ricos em zinco, que sendo antioxidante e anti-inflamatório, atua na pele e acalma irritações.
- ▶ Abacate e Brócolis – ricos em vitamina E, são antioxidantes e também atuam na regulação hormonal, evitando ainda mais a acne!

DICA EXTRA: para fugir ainda mais das acnes, não coma muitos açúcares e gorduras saturadas, pois exigem muita insulina para serem digeridos pelo organismo e alteram a produção hormonal.





Foodstylist!

A coluna dessa edição vai ser em homenagem ao terceiro profissional, mas não menos importante, de um setting de fotografia de comida: o foodstylist. Ele, juntamente com o fotógrafo e produtos de objetos, vão formar o que eu chamo do tripé de profissões envolvidas no setting de uma foto profissional gastronômica. Além do chef e do art finalista, que vamos falar em uma próxima oportunidade. O food styling é a arte de deixar os pratos montados de uma maneira que passe a melhor imagem para a câmera capturar. É nessa matéria que os profissionais da área, denominados de foodstylists, vão encontrar a melhor estética à montagens de seus pratos. O trabalho do food, pode ou não envolver o feitiço do prato em si, pois as vezes, esse profissional é envolvido apenas para ajudar o chef na hora da montagem, com seus truques para a câmera. Já na

fotografia profissional para empresas, esse profissional que pode ser ou não Chef de cozinha, faz todas as etapas do processo. Quando fazemos o food styling de pratos para redes ou peças publicitárias como embalagens, as exigências crescem. O food vira um desafio, pois além de exigir perfeição em trabalhar com cada ingrediente, sabendo seu ponto de cocção, apresentação correta em termos de cor e textura de cada um, deve seguir ainda o padrão da empresa de apresentação, montagem e porcionamento exato. Assim, para fotografar um prato, são preparados vários itens de cada um dos alimentos que vão na composição para encontrar um perfeito, o que chamamos de herói. Cada alimento tem sua técnica de food styling, é um assunto muito abrangente e interessante. Caso nossos leitores tenham interesse em algum foodstyling específico, podemos falar em uma próxima oportunidade. Hoje, vou contar um pouco de como fizemos essa lasanha:

O queijo por cima é derretido por um soprador (ferramenta usada para a secagem de paredes ou peças de carro) e finalizado com um maçarico.

As camadas são separadas por isopores fortes e grossos, para que o produto dure tempo suficiente para a fotografia.

A massa é quase crua.

Os molhos são feitos com uma densidade muito maior que o normal.



O trabalho para se chegar ao resultado é minucioso e muito estudado!!!

“Como não existe um manual, o foodstyling, pode se dizer, que é uma matéria de tentativa e erro. Uma matéria que só com muita prática e testes é que se chega num resultado perfeito!”





CLIENTE DESTAQUE

FERNANDES

Nosso cliente destaque do mês é uma empresa familiar de capital fechado que atua no mercado de Santa Catarina desde 1989, com materiais e acessórios para móveis. A marca tem como objetivo oferecer um atendimento personalizado para todos os clientes, fornecer produtos de qualidade, com preço competitivo de mercado, além de dar suporte e assistência tanto no ato da compra quanto no pós vendas. Atualmente a empresa possui 6 lojas: Florianópolis, São José, Itajaí, Joinville, Blumenau e Palhoça, mas já está quase abrindo sua sétima loja, que será localizada na ilha de Florianópolis. Ah, em Palhoça e Itajaí estão as matrizes: Palhoça abastece a região da grande Florianópolis e Itajaí

a região norte do estado. Segundo Matheus Fernandes, do marketing da Compensado Fernandes, eles já são nossos clientes há 10 anos e os grandes diferenciais da Ceraflame são: qualidade, design diferenciado dos produtos existentes no mercado, além de serem peças atóxicas, que contribuem para uma vida e alimentação mais saudável.

“Aqui vendemos muito os conjuntos de painéis e as chaleiras na cor pomodoro, são os campeões de venda. E acreditamos muito nessa parceria, que só tem a crescer através da aposta de produtos diferenciados”, diz Matheus.

MondoCeram

gourmet



Foto: FruFruta



www.mondoceram.com.br
0800 644 6444

Foto: Estúdio Gastronômico

SUA CASA EM HARMONIA

Plantas para sua casa!

Você é amante das folhagens, das plantas verdes e das casas decoradas com uma pegada mais natural? Então certamente você sabe ou já teve vontade de fazer um muro verde em sua casa. Acertamos?

Para deixar o espaço menos urbano, os arbustos, as trepadeiras e os jardins verticais têm sido muito utilizados e feito o maior sucesso. Você sabe por onde começar?

Primeiramente, você deve pensar no estilo de muro verde que você vai querer e é exatamente nisso que vamos te ajudar:



► Foto: Alessandro Casella



► Foto: Divulgação

 Cerca Viva: o muro de fato não existe. São apenas plantas que delimitam algum espaço.

 Trepadeiras para cobrir: quando há muros ou treliças, você pode cobri-los com as trepadeiras. Nesse caso, quando você quer cobrir o mais rápido possível, plante a trepadeira em vários pontos.

 Jardim vertical: se você pensou em um jardim na parede ou muro, use vasos ou

garrafa pets para armazenarem as plantas.

 Blocos pré-moldados: se a sua ideia é usar os blocos pré-moldados já com espaço para a terra e as plantas, depois é só os preencher com terra e também com as plantinhas.

E aí, qual vai ser o mais indicado para o seu caso? Pense bem. O "Pinterest" é uma boa ferramenta de buscas e inspirações.



MANIA DE BRASIL

Turismo Gastronômico em Belém, que tal?

Para quem gosta de especiarias e boas receitas, nada melhor que o turismo gastronômico! Para começarmos esse assunto, você sabe qual o maior mercado municipal do Brasil? A Sabor Saudável te conta: ele fica em Belém do Pará e é conhecido mundialmente por ser a maior feira ao ar livre da América Latina. O Mercado Ver-O-Peso fica localizado às margens da baía do Guajará e é um complexo de 35 mil metros quadrados. Tombado Patrimônio Histórico em 1997, conta com diferentes construções historicamente conhecidas, como é o caso do Mercado de Ferro, do Mercado da Carne, da Praça do Relógio, a Doca, da Feira do Açaí, da Ladeira do Castelo e do Solar da Beira e da Praça do Pescador. Por lá, as bancas são organizadas por setores e avenidas como a “Camarão” e a “Farinha”, por exemplo. Os produtos lá encontrados são dos mais variados e, é claro, não podem faltar as comidas típicas paraenses – tacacá, tapioca, uxi, abricó, cupuaçu, ervas medicinais que param no Pará por meio dos rios e muitas outras. Os peixes também são facilmente encontrados nas mais de 80 barracas especializadas em mais de 120 espécies da região!



Já pensou, que delícia buscar um peixe fresco no mercado?

Ah e o nome do mercado foi escolhido pois, antigamente, o estabelecimento era o local de cobrança dos pesos e impostos de produtos que passavam por ali, como um local de fiscalização e tributação para a coroa portuguesa!

Que tal aproveitar as férias e conhecer o Ver-O-Peso!?



Ceraflame
cookware

O sabor de uma vida saudável

Ceraflame Cookware

Rua Adolfo Konder, 35

CEP: 89295-000 | Rio Negrinho – SC

SACC: 0800 644 6444 – Fone: 47 3203-5000

sacc@certaceramica.com.br

Acompanhe-nos pelas redes sociais:



www.certaceramica.com.br