

NOVIDADE OS PRATOS SÃO CRIADOS POR CHEFS; CAIXA TRAZ RECEITA, PASSO A PASSO DETALHADO E INGREDIENTES 'PORCIONADOS'

Kits gastronômicos para quem quer se sentir um chef de cozinha

Rede de supermercado em parceria com foodtech lança caixas de ingredientes

SÃO JOSÉ DOS CAMPOS

Da Redação
@jornalovale

De olho na tendência mundial do "Faça Você Mesmo" - mas com a praticidade cotidiana necessária! -, acaba de chegar às prateleiras do supermercado Pão de Açúcar da região kits gastronômicos com receitas assinadas por chefs renomados, montados com to-

dos os ingredientes necessários e nas quantidades corretas para o preparo daquela refeição.

Trata-se de uma parceria da rede com a marca Cheftime, foodtech (startup gastronômica) fundada em 2014, reconhecida por seu serviço de assinatura que oferece tais kits.

Estão no menu, Dadinho de tapioca com geleia de pimenta orgânica; Brie empanado com mel e damasco; Risoto de cogumelos ao perfume de trufas brancas; Costela ao barbecue com batatas recheadas;

Hamburger de costela com cheddar; Brownie funcional com castanhas; e Surpresa de chocolate belga com creme de avelã e crocantes.

"Os kits gastronômicos estão alinhados a uma tendência que oferece uma opção prática e rápida para as rotinas cada vez mais agitadas dos centros urbanos", afirmou em nota Maria Cristina Merçon, diretora de marketing do Pão de Açúcar.

A ideia dos kits é não só descomplicar o ato de cozinhar, mas torná-lo acessível o seu hábito. "Somos pioneiros no país com esse formato de produtos e queremos levá-lo

a cada vez mais pessoas. Especialmente àquelas que, às vezes, acabam deixando de praticar o delicioso hábito de comandar a cozinha por esbarrar em questões de tempo ou falta de prática culinária", ressaltou Daniella Mello, CEO e fundadora da Cheftime.

EXTRAS.

Para a Páscoa, foram lançados ainda os kits Ovo recheado de brigadeiro e leite ninho; Pirulito de chocolate decorado com glacê real; e Bacalhau com natas e confit de azeitonas pretas.

As receitas disponíveis - algumas para o dia a dia, outras

para ocasiões especiais - são ideais para servirem duas ou mais pessoas e cobrem todos os momentos de refeições, da entrada até a sobremesa.

Para aqueles que têm restrições alimentares há opções sem glúten e "low carb".

Os kits disponíveis no supermercado contam ainda com produtos das marcas Qualidade, Taque e Casino, exclusivas da rede.

Além das lojas físicas, os clientes podem adquirir os pratos também por meio do e-commerce do Pão de Açúcar (www.paodeacucar.com) e da assinatura no site da Cheftime (www.cheftime.com.br). ■



Humm. Na imagem, Risoto de cogumelos ao perfume de trufas brancas (R\$ 112,99) criado pela chef Carina Orlando

Fotos: Divulgação

CONHEÇA ALGUNS KITS



Entrada. Brie Empanado com Mel e Damasco (R\$30)



Doce. Brownie Funcional com Castanhas (R\$88,99)

REPEAT AMBOS BURGERS ESTÃO DISPONÍVEIS EM TODOS OS RESTAURANTES OUTBACK

Outback traz de volta dois burgers de sucesso

DA REDAÇÃO. "Nossa Senhora das Dietas" que nos perdoe, mas finalmente o Outback Steakhouse atendeu aos pedidos dos seus clientes e trouxe de volta dois burgers que causaram alvoroço entre os apaixonados pela marca em campanhas anteriores. O primeiro deles, Ribs Double Decker (R\$ 44,90) - estrela do Burger Experience -, oferece a união de burger com costela, fatias de queijo em-



Fritas. Sanduíches vêm acompanhados de batatinhas

Divulgação

mental e o delicioso molho Killer no pão de brioche. O segundo, Firecracker Shrimp Burger (R\$46,90) - astro do primeiro Festival de Burgers da casa -, traz uma combinação bem diferente formada

por um burger de 200g e camarões empanados envoltos no delicioso molho Firecracker (levemente picante e com toque adocicado).

Na RMVale, o restaurante fica no shopping CenterVale. ■

AGENDA DOCES E SALGADOS FEITOS COM O INGREDIENTE

19ª Festa do Pinhão em Cunha segue até maio

DA REDAÇÃO. Segue até 12 de maio a 19ª Festa do Pinhão de Cunha. Na programação, boa música e gastronomia sempre aos finais de semana.

Astro da festa, o pinhão é o ingrediente principal de pratos doces e salgados que estarão nas barracas montadas na praça de alimen-

tação, na Praça da Matriz, em frente ao palco principal.

Os restaurantes da cidade também entram no clima da festa e oferecem diversas receitas especiais e exclusivas.

Para conferir a programação completa, acesse: www.cunha.sp.gov.br. ■

