

REVISTA

ASSAÍ
ATACADISTA

assai.com.br

#58
2023

ASSAÍ

Bons Negócios

ESPECIAL

Em todas as etapas da jornada de compra, é importante criar uma afinidade com o público para gerar conexão emocional

PALAVRA DE ESPECIALISTA

O futuro é vegano! É possível criar pratos sem ingredientes de origem animal gastando pouco

Tradição em BEM SERVIR

Com 23 anos de história, o Sobá da JADI conquistou uma clientela fiel e hoje é um dos mais tradicionais de Campo Grande/MS

ASSAÍ RESPONDE: Como definir a taxa de entrega para o seu delivery?



Unilever

ARRAIÁ CHEIROSIN





DÚVIDAS E SUGESTÕES

clientes@assai.com.br

Com apenas um clique, é possível acessar todo o conteúdo da Revista Assaí Bons Negócios no site: assai.com.br/revistas



Baixe o app e fique de olho nas ofertas para abastecer o seu negócio



DISPONÍVEL NO
Google play

Baixar na
App Store

SIGA O ASSAÍ ATACADISTA NAS REDES SOCIAIS

assaiatacadistaoficial

@assaiatacadistaoficial

assaioficial

assaioficial

Assaí Atacadista

TRABALHE CONOSCO
assai.gupy.io

EXPEDIENTE

Conselho editorial Assaí

Presidente do Assaí Belmiro Gomes Vice-Presidente Wlamir dos Anjos Diretora de Marketing e Gestão de Clientes Marly Yamamoto Lopes

Revista publicada por Megamídia Group

CEO Celso A. Hey Gestão de Trade e Coordenadora de Projetos Vanessa Rodrigues Coordenador de Atendimento Lucas Cintra Revista Assaí Bons Negócios - Coordenação e edição Manoela Leão Diagramação Suellen Winter Colaboradores da Edição Bruna Cruz, Sandra Solda e Vania Nocchi Foto capa ©Pedro Shimith Revisão Rodrigo Castelo Atendimento Publicitário Paula Pirog e Antonella Cespedes

Dúvidas e Sugestões redacao@megamidia.com.br - Av. Iguçu, 2.820, 14º andar - sala 1401 - Água Verde, Curitiba/PR - Tel: (41) 2106-8500 - megamidia.com.br
Impressão Maistype - Distribuição Dirigida - Venda Proibida



Atender bem, E SEMPRE!

Chegamos a mais uma edição da **Revista Assaí Bons Negócios** trazendo, como de costume, muita informação para quem é empreendedor do setor de alimentos. Cada vez mais, criar uma conexão emocional com o cliente é um diferencial, pois os consumidores valorizam muito a experiência de compra. Por isso, esse é um dos principais assuntos desta 58ª edição, com dicas essenciais para os negócios que querem se destacar.

A propósito, conexão com o cliente é o que há de comum entre os negócios que destacamos nas próximas páginas. A baraca da Jadi Sobá, em Campo Grande (MS), tem funcionários que, além de português, comunicam-se em japonês e LIBRAS (Língua Brasileira de Sinais) para atender aos mais diferentes tipos de clientes. Já o café Gatos de Rua, localizado em Goiânia (GO), também buscando encantar os(as) clientes diariamente, após muitos estudos e planejamento, conseguiu reduzir o tempo de espera de pedidos para impressionantes 5 minutos.

Outro tema em evidência nesta edição é o veganismo, que ganha cada vez mais adeptos. Na editoria Palavra de Especialista,

listado, você vai entender por que esse mercado está em ascensão e a importância de adequar o seu cardápio para também receber quem não consome alimentos de origem animal. A padaria Verderosa é um exemplo bem-sucedido. Sua proprietária, Petra, migrou de uma cozinha improvisada para uma sede própria e hoje tem sócia e funcionários, tudo isso com base na venda de alimentos vegetais.

Confira ainda outros assuntos relevantes, como a melhor forma de definir a taxa de entrega, escolher entre *delivery* próprio ou *apps* já existentes e como não cair no golpe do boleto falso. Já para quem está pensando em abrir um negócio, trazemos a jantinha de baixo custo (modelo que faz sucesso em Goiás, mas que pode ser implementado em outras regiões do país) e o buffet de festas – você vai entender como funciona esse tipo de negócio, que tem muita demanda.

Nas próximas páginas, você vai encontrar essas e muitas outras informações.

Boa leitura!

Belmiro Gomes
Presidente do Assaí Atacadista



Sumário

08 NOVO APP

Aplicativo Meu Assaí traz as principais novidades da rede

12 ESPECIAL

A experiência de compra do cliente tem tudo a ver com a lucratividade do negócio

22 BRASIL AFORA

A pluralidade regional da farinha de mandioca, utilizada no preparo e na finalização de receitas



16 MEU NEGÓCIO, MINHA HISTÓRIA

A tradição em bem servir é a receita do sucesso do Sobá da Jadi, um dos mais populares da capital sul-mato-grossense



28 COMO FUNCIONA

Um buffet de festas pode atender em modelos diferentes de negócio, mas exige capacitação e estrutura

36 RADAR

Não caia no golpe do boleto! Saiba o que fazer para verificar se o documento é verdadeiro e se livrar da ação de criminosos

40 MEU ASSAÍ

O café Gatos de Rua preza a excelência e garante: o tempo médio de espera é de apenas 5 minutos

32 VIAGEM GASTRONÔMICA

Conhecimentos indígenas e sabores europeus: a mistura que deu origem à gastronomia paraguaia

LACTA

**CADA PEDACINHO
APROXIMA.**



Sumário

50 ASSAÍ MAIS
Assaí Atacadista é o novo patrocinador do Festival Folclórico de Parintins, um dos grandes expoentes da cultura nortista



44 PALAVRA DE ESPECIALISTA
O aumento do consumo de comida vegana é uma tendência que pode agregar valor aos negócios de alimentação

46 TEM POTENCIAL
A jantinha de baixo custo faz sucesso entre quem não tem tempo ou simplesmente não quer cozinhar à noite

54 ASSAÍ RESPONDE
Delivery: como calcular o valor do frete para as entregas ou oferecer entrega grátis para os clientes?

58 ACADEMIA ASSAÍ
O Prêmio Academia Assaí 2023 vai contemplar empreendedores de todo o território nacional

68 MULHER EMPREENDEDORA
A Verderosa é a primeira padaria vegana de Belém (PA) e atrai até quem come carne

64 SUSTENTABILIDADE
A compostagem resulta em um fertilizante de alta qualidade, usado para adubar plantas sem agredir o meio ambiente

74 CAPACITAÇÃO E ATUALIDADES
Dicas de cursos e outros canais para empreendedores aprenderem e ficarem bem informados

76 NOSSAS LOJAS
Confira todas as lojas Assaí pelo Brasil. Ache a mais próxima e aproveite as novidades e as promoções



hanuta

Novo

Wafer
Crocante

ESPECIALMENTE
DELICIOSA



Creme de Avelã
com Cacau



Pedaços de Avelã



Benefícios na PALMA DA MÃO

O cliente Assaí conta com um aliado na hora de fazer suas compras: **o Meu Assaí**. O aplicativo, que pode ser baixado gratuitamente em celulares Android e iOS, traz as principais novidades da rede, além de benefícios, como ofertas e descontos exclusivos para quem compra nas lojas da rede



Valores ilustrativos

Fotos: Shutterstock / Divulgação



**BAIXE GRATUITAMENTE
NOSSO APP E TENHA ACESSO
A CONDIÇÕES EXCLUSIVAS**

a
iogur
teria
Nestlé

Todo dia é dia
de iogurte.

logurte, PRA
QUEM
adôra
A TODA hora!



Viva o seu momento.
Escolha o seu iogurte Nestlé preferido
e pratique uma **rotina mais**
saudável e deliciosa

A gente faz com **gosto**
tudo que você gosta.

EXPERIMENTE!



Muito mais leves e saborosas; são bem recheadas e contam com ingredientes selecionados.



Praticidade e economia, pronta em apenas 15 minutos no forno.



Massa crocante, uma delícia!





O sucesso de um negócio está diretamente ligado à relação com os clientes, que cada vez mais buscam experiências positivas de consumo

CONEXÃO EMOCIONAL

É fato: o comportamento do consumidor mudou com a pandemia – o isolamento social acelerou a transformação digital e isso fez com que os clientes ficassem mais exigentes do que antes. Diante disso e em um contexto altamente competitivo, as empresas tiveram que mudar seus processos para criar conexões sólidas com seu público. Afinal, hoje, o poder de decisão está nas mãos do cliente, a poucos cliques de distância.

Sendo assim, criar uma conexão emocional com o público é capaz de garantir bons resultados para o negócio. Segundo Johnny Chi We Wei, cofundador e especialista em novos negócios da Vertem, “a conexão com o cliente é essencial para o sucesso do varejo, pois ajuda a construir uma relação duradoura e significativa, impulsiona as vendas e pode criar uma vantagem competitiva para a empresa”.



“O importante é ter uma narrativa muito clara e que mostre a singularidade da empresa e os valores que foram construídos ao longo do tempo. Além disso, a história tem que ser atualizada, porque ela não termina neste ano, os marcos continuam acontecendo”

*Johnny Chi We Wei,
cofundador e especialista em novos negócios da Vertem*

A JORNADA DE COMPRA

O caminho que o cliente percorre desde o momento em que decide pesquisar algum produto ou serviço até a decisão de adquiri-lo é chamado de **jornada de compra**. De maneira geral, ela envolve quatro etapas fundamentais:



APRENDIZADO E DESCOBERTA

Neste momento, o consumidor não sabe exatamente qual é o seu desejo ou necessidade e inicia as pesquisas sem saber muito bem aonde quer chegar.



RECONHECIMENTO DO PROBLEMA

Agora ele já sabe que tem um problema a ser resolvido ou uma necessidade a ser atendida, então, pesquisa as possíveis soluções.



CONSIDERAÇÃO

Neste estágio, o cliente já sabe como solucionar o problema a partir das opções disponíveis no mercado.



DECISÃO

Aqui, o cliente já está praticamente decidido, mas pode ser que ele precise de um último incentivo para consumir ou comprar algo.

EM TODAS AS ETAPAS DA JORNADA DE COMPRA, É IMPORTANTE CRIAR AFINIDADE COM O PÚBLICO.

“Hoje, os clientes desejam que a abordagem seja cada vez mais personalizada e que, inclusive, as empresas forneçam recomendações de acordo com o seu estilo de consumo, que os ajudem a solucionar suas necessidades rapidamente”, avalia o especialista.



EXPERIÊNCIA DO CLIENTE: O QUE É ISSO?

Além de se preocuparem com a jornada de compra, empreendedores do setor de alimentação precisam olhar para o que os especialistas chamam de experiência do cliente. O termo envolve tudo que o negócio oferece para que o consumidor perceba que comprar do estabelecimento proporciona benefícios.

Johnny Chi We Wei explica que “quando os clientes sentem que a marca entende a sua relação de consumo e de interesse, eles são mais propensos a confiar e desenvolver uma conexão emocional. Isso pode levar a uma maior probabilidade de lealdade e recomendações positivas”.

Em outras palavras, experiência do cliente é a relação que o estabelecimento cria com seu público-alvo desde o primeiro contato, levando em conta todos os pontos, como divulgação, atendimento, produtos, ambiente, preços e forma de pagamento, tecnologia, internet e qualquer outra interação que o negócio possa oferecer até o momento em que o cliente deixa o local. >>

CONECTE-SE COM O SEU CLIENTE

Confira dicas para desenvolver uma conexão emocional com o público:



CONHEÇA A CONCORRÊNCIA

Como o seu concorrente se relaciona com o cliente dele? Pesquise quais estratégias ele usa para atrair e fidelizar a clientela. Descubra, também, quais são os pontos em comum e os divergentes entre o seu negócio e o dele e se ele tem algum diferencial relevante.



FAÇA PROMOÇÕES

Que tal oferecer benefícios reais para o seu cliente? Promoções relacionadas ao preço dos produtos, como combos e programas de fidelidade, por exemplo, são maneiras de entregar vantagens verdadeiras, fazendo com que as pessoas sintam-se prestigiadas e queiram voltar.



CONHEÇA SEU CLIENTE

Qual é o perfil do público? Quais são seus interesses, suas necessidades e desejos? Levante dados como idade, gênero, localização geográfica, renda e hábitos de consumo. Para isso, pergunte, observe e esteja atento às avaliações e aos comentários na internet.



TRATE BEM SEUS FUNCIONÁRIOS

O bom atendimento começa pelo dono. Quando os colaboradores sentem que são bem tratados no ambiente de trabalho, a tendência é que repassem isso para o cliente. Funcionários felizes ajudam a criar uma boa experiência de consumo.



USE A INTERNET A SEU FAVOR

Aproximar-se do cliente na internet é uma estratégia valiosa, afinal, as redes sociais e o Google são muito utilizados atualmente para fins de pesquisa e de interação com as marcas. Na internet, o consumidor pode entender o que o negócio oferece em termos de benefícios materiais e emocionais.



RESISTA SE FOR CAPAZ!



Até onde um corpo
bem hidratado
pode ir?



siga nossas
redes sociais



  MinalbaOficial

minalba

ÁGUA MINERAL NATURAL

por Bruna Cruz

Tradição em BEM SERVIR

O Sobá da Jadi completa 23 anos de tradição em Campo Grande com versão vegana e atendimento em LIBRAS e até japonês!



Atenção aos detalhes e não parar no tempo. Esses são os segredos que fazem o Sobá da Jadi manter uma clientela fiel e ser, há 23 anos, o mais tradicional de Campo Grande (MS). Todas as semanas, de quarta a domingo, Jadi Kamashiro, sua família e sua equipe de mais de 10 pessoas atendem aos clientes da Feira Central oferecendo este e mais de 10 pratos que reúnem os clássicos da culinária japonesa e outros regionais.

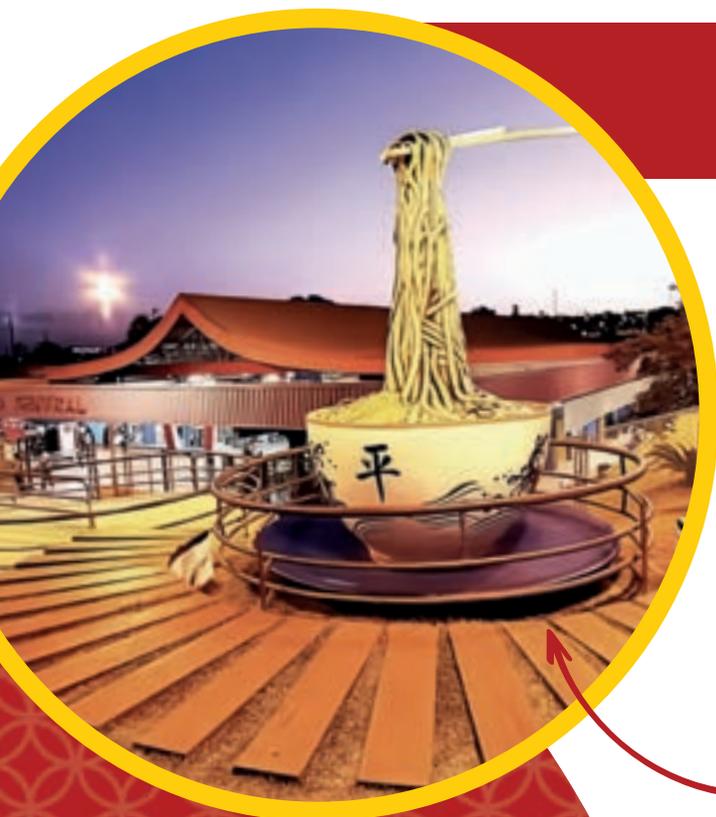
Fotos: © Pedro Shimith / Divulgação



Todos os anos, em agosto, acontece o tradicional Festival do Sobá, em Campo Grande, com público que chega a 200 mil pessoas, apresentações culturais e várias versões do prato



Sobá, a paixão SUL-MATO-GROSSENSE



O sobá é um prato japonês trazido de Okinawa por famílias que se instalaram no Mato Grosso do Sul. A receita original conta com um macarrão tradicional de trigo sarraceno, de tonalidade mais escura e acinzentada por causa da casca do cereal. É cortado em tiras finas e pode ser servido quente ou frio.

No Brasil, a massa foi adaptada utilizando trigo e ovo, mas com um ponto diferente. É servida com omelete, carne (bovina e suína), cebolinha e um saboroso caldo com temperos típicos. Em 2006, o amado prato, que movimenta a economia sul-mato-grossense, adquiriu o status de Bem Cultural de Natureza Imaterial pelo Iphan (Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional). >>

A obra Monumento ao Sobá, localizada na Feira Central de Campo Grande, é de autoria do artista plástico Cleir Avila



Cliente no centro
DO PROCESSO

Como o sobá é tradicional na cidade, a diferenciação é fundamental para garantir a clientela, e Jadi e sua família estão sempre atentos. Com objetivo de atender sempre da melhor forma, a empreendedora desenvolveu uma versão vegana no seu cardápio. “Percebemos o aumento de pessoas que pediam essa opção e passamos a oferecer a variação com shitake, tão saborosa quanto as demais”, explica Jadi.

Além da versão vegana, são oferecidos ainda sobás com peixe, kani e camarão. Outro destaque do Sobá da Jadi é que todos os funcionários utilizam trajés típicos da cultura japonesa no atendimento, como o kimono, que possui cores diferentes de acordo com a época do ano e do evento realizado. Os trajés fazem sucesso entre os clientes, que aproveitam para tirar fotos e conhecer um pouco mais da cultura.

“O segredo é atender sempre da maneira como você gostaria de ser atendido quando vai a um restaurante”

Jadi Kamashiro



ECONOMIZE COM OFERTAS IMPERDÍVEIS PARA O SEU NEGÓCIO!

TRADIÇÃO em todas as línguas

Além do cuidado com várias opções de proteína, a equipe conta ainda com funcionários que se comunicam com a Língua Brasileira de Sinais, conhecida como Libras. Com o tempo, essa linguagem foi sendo incorporada e hoje o Sobá da Jadi é reconhecido como um restaurante inclusivo e referência em atendimento.

“O segredo é atender sempre da maneira como você gostaria de ser atendido quando vai a um restaurante”, ressalta Jadi. E, em busca de identificar novas oportunidades, seu filho, Nilson Kamashiro, foi ao Japão para estudar as técnicas e aprender como incorporar mais da culinária típica no estabelecimento da família. Ele e suas duas irmãs ajudam os pais na administração do negócio e apoiam na divulgação das novidades. >>



A equipe conta com funcionários fluentes em inglês, japonês e Língua Brasileira de Sinais (Libras), o que permite acolher os visitantes da melhor forma



INGREDIENTES

- meio pacote de farinha de milho flocada/flocão (250g)
- meia colher (sopa) de sal (8g)
- cerca de 1 xícara (chá) de água (240ml)
- 2 latas de Sardinhas com Óleo Gomes da Costa (250g)

MODO de PREPARO:

- Numa vasilha grande coloque o flocão e o sal. Vá umedecendo aos poucos com a água. Trabalhe com as mãos para que os flocos hidratem de maneira uniforme. • Deixe os flocos descansando por cerca de 10 minutos.
- Prepare as **Sardinhas Gomes da Costa**: abra uma das latas e coloque as Sardinhas e seu Óleo numa tigela. Amasse as Sardinhas no Óleo até que seja todo absorvido. Reserve. • Separe as Sardinhas do seu Óleo da segunda lata. Reserve. • Misture as Sardinhas que foram amassadas ao flocão que ficou descansando. • Enfeite a lateral e o fundo de uma cuscuzeira com a **Sardinha Gomes da Costa** da segunda lata. Distribua a massa de flocos na cuscuzeira (procure ir colocando sem apertar). • Coloque água na parte inferior da cuscuzeira. Leve ao fogo e cozinhe em fogo brando, cuscuzeira tampada, até o cuscuz começar a cheirar (cerca de 15 minutos) após a fervura. • Desenforme o cuscuz num prato e sirva as fatias umedecidas pelo Óleo da **Sardinha Gomes da Costa** reservado.

TEMPO de PREPARO: 50 minutos

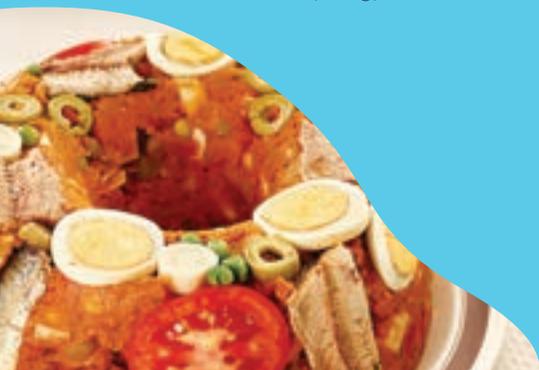
RENDIMENTO: 08 porções

www.gomesdacosta.com.br



SARDINHA
GOMES DA COSTA
ESCOLHA
PELO **NOME**

TEM UMA FEITA
ESPECIALMENTE
PARA VOCÊ





saiba mais

@jadisoba

OLHO NO FUTURO

A tradição encontra a modernidade nas estratégias do restaurante. A divulgação é majoritariamente feita por meio das redes sociais, principalmente pelo Instagram. Sempre atentos aos pedidos dos clientes e ao público mais frequente no local, no geral mulheres de 25 a 35 anos, recentemente foram incluídos vários drinks para acompanhar os pratos.

Como a excelência ultrapassa as gerações, a família se prepara para a transição de Jadi e seu esposo, Nilson, para a gestão dos filhos. O objetivo é reforçar os pontos fortes do empreendimento, sem deixar de lado as oportunidades de crescimento. Para manter o casal sempre presente no dia a dia, dois *displays* em tamanho real de Jadi e seu marido estão disponíveis no box e deixam o local mais divertido e instagramável. 🍷

AZEITE GALLO DIA A DIA



ANCESTRAL Gourmet

IDEAL PARA
REFOGAR E GRELHAR.



SABOR
EXTRA SUAVE

SABOR
CLÁSSICO

IDEAL PARA
FINALIZAR PRATOS
E LEVAR À MESA.



Uma opção para quem busca uma alimentação mais saudável, com maior ganho nutricional.

Azeite de sabor suave com toque adocicado e notas bem amenas de amargo e picante.

ENCONTRE A RECEITA EM
www.galloportugal.com

Suas experiências gastronômicas nunca mais serão as mesmas!

Azeite de sabor equilibrado e harmonioso com notas de frutos maduros.

Pensou em vinagre,
pensou Castelo.



ALEGRIA DO SABOR!



www.casteloalimentos.com.br

 CasteloAlimentosVidaLeve

 @casteloalimentos

 Castelo Alimentos

 Castelo Alimentos



Farinha de mandioca, **AIPIM, MACAXEIRA...**

Produto derivado de raiz tuberosa consumida em todo o Brasil, utilizado no preparo de receitas e até nas finalizações, a farinha carrega uma pluralidade em sua fabricação tão diversa quanto a cultura brasileira

A mandioca – que também é chamada de aipim ou macaxeira, dependendo da região do país – é um alimento muito característico da gastronomia brasileira e encontrada em praticamente todos os estados. Raiz tuberosa nativa da América do Sul, era muito consumida pelos povos originários e até hoje tem uma utilização muito vasta e diversificada. Existem registros de fabricação de pilões empregados na produção da farinha que, de acordo com historiadores, remontam a pelo menos dois mil anos atrás.

Além de ser saborosa, ela combina bem com outros sabores, podendo ser consumida como prato doce, salgado ou um bom acompanhamento. A mandioca oferece muitos benefícios ao ser humano, como a prevenção de doenças cardiovasculares, melhoria na energia e disposição, controle do diabetes, e ainda promove a saúde do cabelo, da pele e das unhas, melhora a digestão, fortalece o sistema imunológico, auxilia na perda de peso, previne alguns tipos de câncer, melhora o humor, previne prisão de ventre, dentre outros.

TIPOS

Existem no Brasil inúmeros tipos de farinha de mandioca, que se diferenciam no tipo de produção, na cor, nos tamanhos e na utilização. Porém, basicamente, há a farinha seca, obtida a partir da mandioca ralada e prensada, e finalizada em fornos ou secadores. É mais comum na região sul do país e costuma ser mais grossa e amarelada, com sabor mais neutro.

Já a farinha d'água também é produzida da mandioca ralada e prensada, mas é deixada de molho em água por alguns dias antes de ser torrada. É mais comum nas regiões Norte e Nordeste do Brasil. Por sua vez, a farinha de beiju, como é conhecida, é elaborada a partir da goma da mandioca, apresenta uma textura flocada e é frequentemente servida como acompanhamento de pratos como churrasco na região Sudeste. Além disso, é empregada no preparo de pirão, tutu e farofas temperadas.



FARINHA DE MORRETES

A farinha artesanal de mandioca grossa de Morretes (PR) destaca-se como um produto característico da culinária paranaense, sendo cuidadosamente elaborada de forma artesanal e com ingredientes selecionados. Originária da cidade histórica, essa farinha é considerada uma verdadeira iguaria, que confere sabor e textura excepcionais a uma variedade de receitas, sobretudo o barreado, prato típico local.



FARINHA DE GUERRA

Tradicional no sul do país, especialmente em Santa Catarina, foi muito consumida durante a Segunda Guerra Mundial, quando houve escassez de trigo para a produção de farinha no Brasil. Ela era uma alternativa mais barata e acessível para diversas receitas, especialmente de pães e bolos.

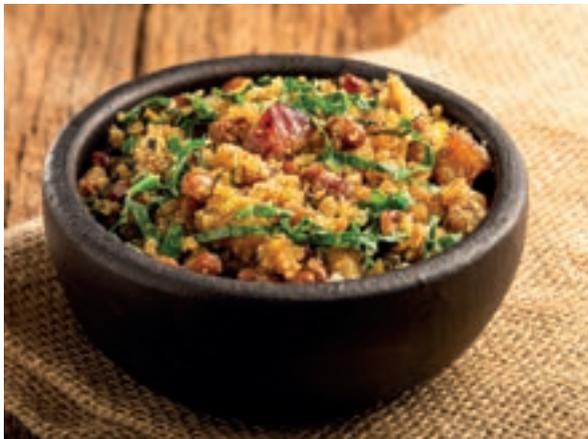
Atualmente é vista como um produto gourmet e marca presença em diversos pratos da culinária regional, como bolos, pães e biscoitos. Ela é torrada em forno a lenha, o que confere um sabor característico e uma cor mais escura. >>



FARINHA DE BRAGANÇA

Com uma trajetória de mais de cem anos, a farinha de Bragança conquistou admiradores desde o seu surgimento, em 1900, quando passou a ser comercializada em Belém (PA). Essa farinha se destaca por sua textura e sabor, características que resultam do seu processo de fabricação, conferindo-lhe uma crocância irresistível, sabor intenso e uma distinta cor amarelada.

É especialmente apreciada em lanches rápidos e tornou-se um acompanhamento indispensável para uma refeição com açaí. Também utilizada em diversos pratos, a sua versatilidade é aproveitada como base para degustações, caldos e pratos principais.



FARINHA EM MINAS GERAIS

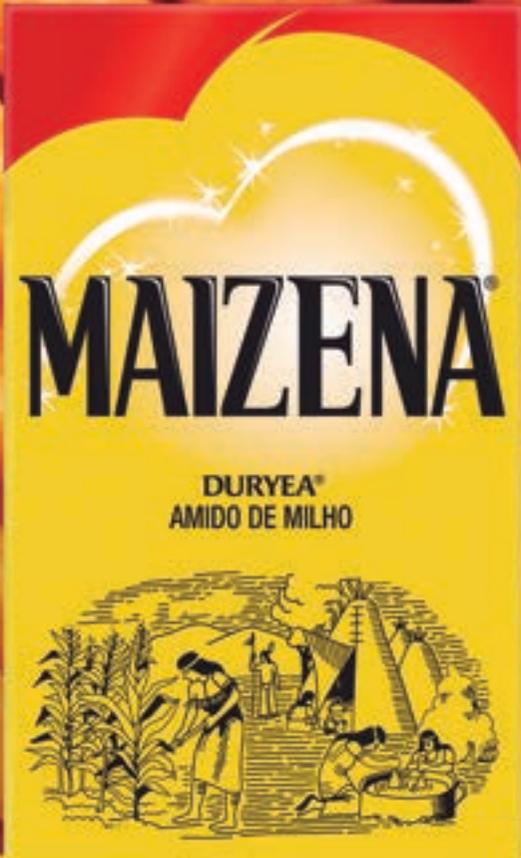
A importância da farinha de mandioca para a gastronomia mineira é muito grande. Pratos como o tutu de feijão, o feijão tropeiro e aqueles feitos com o polvilho, como o pão de queijo, são grandes pilares da gastronomia do estado e até nacional.

FARINHA DE BUERAREMA

Essa farinha tem o nome de um município no sul da Bahia, onde é produzida em pequena escala. Há também na Bahia as variedades mais finas, produzidas nos municípios do recôncavo baiano, mais especificamente em Santo Antônio de Jesus. Elas possuem algumas características, como a cor mais esbranquiçada. As farinhas são usadas em preparos culinários, como farofas temperadas, pirão, paçoca de pilão e muitos outros. 🍌

BATATINHA CROCANTE?

Não tem segredo.
Tem **MAIZENA[®]**



MAIZENA[®]

DURYEA[®]
AMIDO DE MILHO



Escaneie
o código
e veja mais
receitas

PROMOÇÃO

**VIVER COM
GOSTO
É MAGGI**

**A CADA R\$ 20,00 EM
PRODUTOS MAGGI*,
CONCORRA A MILHARES
DE PRÊMIOS INSTANTÂNEOS**
DE ATÉ R\$500,00**

**E A 3 PRÊMIOS
DE R\$ 100 MIL***
SSS**



CADASTRE-SE NO SITE:

WWW.PROMOMAGGI.COM.BR

Maggi

QUALIDADE Nestlé.

COM MAGGI® SUAS RECEITAS TEM **MAIS SABOR,** **PRATICIDADE** e **AQUELE GOSTINHO ESPECIAL**



CALDO EM PÓ GALINHA - 35 g



CALDO GALINHA - 114 g



CALDO CARNE - 114 g



SOPÃO GALINHA CAIPIRA - 200 g



CREME DE CEBOLA - 68 g



TEMPERO PARA CARNE - 50 g



MEU SEGREDO 7 VEGETAIS - 49 g



TEMPERO PARA LEGUMES - 50 g



TEMPERO PARA FRANGO - 50 g



CALDO GALINHA - 57 g



CALDO CARNE - 57 g



CALDO GALINHA - 152 g

PARA MAIS INFORMAÇÕES:



PERÍODO DE PARTICIPAÇÃO: 06/06/2023 ATÉ ÀS 18H (HORÁRIO DE BRASÍLIA) DO DIA 01/09/2023. *CONSULTE OS PRODUTOS PARTICIPANTES, OS REGULAMENTOS COMPLETOS E OS CERTIFICADOS DE AUTORIZAÇÃO SER/ME NO SITE WWW.PROMOMAGGI.COM.BR ANTES DE PARTICIPAR. **OS PRÊMIOS INSTANTÂNEOS SERÃO ENTREGUES EM CARTÕES VIRTUAIS SEM FUNÇÃO DE SAQUE. ***OS PRÊMIOS DE R\$ 100 MIL SERÃO ENTREGUES EM CERTIFICADOS DE BARRAS DE OURO. GUARDE TODOS OS COMPROVANTES FISCAIS ORIGINAIS CADASTRADOS. IMAGENS MERAMENTE ILUSTRATIVAS.



Fotos: Shutterstock / Divulgação

Buffet de **FESTAS**

Planejamento, investimento, estrutura, atendimento e capacitação são os pilares para a abertura de um negócio de eventos comemorativos

O mercado brasileiro de buffets voltou a se aquecer depois do fim da pandemia e, além de amplo, é estável, afinal, festas e confraternizações são práticas muito comuns por aqui. Abrir um buffet de festas pode ser uma opção bastante lucrativa, mas exige organização, planejamento, conhecimento e, claro, investimento.

Um ponto que o empreendedor precisa levar em conta na hora de abrir um buffet de festas é que o trabalho é dinâmico e deve oferecer soluções rápidas e práticas, a fim de atender às expectativas do contratante de forma satisfatória. Em outras palavras, as pessoas envolvidas com o negócio devem ser ativas e ter em mente que prestar um bom atendimento é indispensável para o sucesso do negócio.

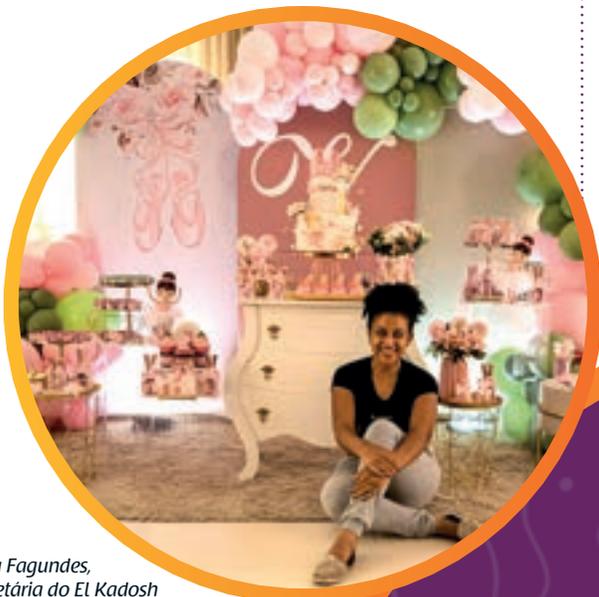


COM PONTO FIXO, MÓVEL, ESPECIALIZADO OU GERAL? QUAIS SÃO AS POSSIBILIDADES?

Por fazer parte de um amplo mercado, existem diferentes tipos de buffet de festas. As possibilidades são variadas: buffet com ponto fixo (com salão para a realização de eventos); buffet móvel (que monta a festa no local escolhido pelo cliente); especializado (em festas de formatura, casamentos, aniversários de 15 anos ou infantis, por exemplo); ou geral (que atua em diferentes segmentos).

O El Kadosh Buffet, de Salvador (BA), é do tipo geral: organiza aniversários infantis, de 15 anos, noivados, casamentos, chás de revelação e lingerie, formaturas, aniversários adultos, congressos, eventos corporativos e palestras. No entanto, não tem um espaço físico – a estrutura é móvel e transportada até o local da festa.

Quanto à estrutura, a empresa tem um depósito para o armazenamento de itens como móveis, arranjos, vasos, toalhas, bandejas, personagens, objetos de decoração e outros materiais, além de um carro próprio, que serve diretamente à realização dos eventos para transportar os materiais. Com uma equipe de 10 colaboradores, são atendidos, em média, cinco eventos por semana.



Layara Fagundes, proprietária do El Kadosh Buffet, em Salvador (BA)

saiba mais

@elkadoshbuffeteeventos



Modalidade franquia: VALE A PENA?

Além da possibilidade de abrir um negócio do zero, o empreendedor pode optar pela modalidade franquia na hora de montar um buffet de festas. Em alguns segmentos, esse modelo é mais comum, caso das festas infantis, dos casamentos e das formaturas. Franquias de buffet de festas, assim como outros perfis de empreendimento, têm prós e contras.

Prós

Entre as vantagens de investir em uma franquia de buffet de festas estão a credibilidade de uma marca que já atua no setor e o suporte prestado pela franqueadora na hora de abrir a franquia (como a ajuda na escolha do ponto comercial e o desenvolvimento de um plano de negócios), durante as operações e com as ações de marketing que, muitas vezes, são definidas e impulsionadas pelo próprio franqueador.



Contras

Por outro lado, o modelo costuma exigir um investimento maior, o que se deve ao direito de utilização da marca e às comissões e aos *royalties* que o franqueado deve repassar para o franqueador. Além disso, independentemente do mercado local, a franquia deve atuar dentro de um modelo de negócio, o que limita o empreendedor quanto ao uso da criatividade para fazer possíveis adaptações e quanto aos fornecedores, que podem ser limitados por escolha da marca.



SEGMENTOS ESPECÍFICOS

Por outro lado, muitos negócios são especializados em segmentos específicos, como festas infantis, casamentos ou formaturas, e têm salões próprios com estrutura para receber centenas de pessoas. A área de atuação e o formato dependem, é claro, da capacidade de investimento, mas também podem ser motivados pelas preferências pessoais do empreendedor. Negócios sem salão próprio exigirão menos investimentos, já que um espaço para apoio e estoque é suficiente.>>

Planejamento E CAPACITAÇÃO



Assim como ocorre em qualquer tipo de negócio, planejar é fundamental. Para abrir um buffet de festas, um bom planejamento considera uma série de fatores: mercado, segmento, localização, estrutura, pessoal, legislação, matéria-prima, processos produtivos e finanças. O tempo que se leva planejando o negócio evita surpresas ou garante que a empresa esteja preparada para lidar com eventuais imprevistos.

Embora o perfil do empreendedor seja relevante, capacitação é fundamental. Isso porque quem quer abrir um buffet de festas precisa ter mais do que simpatia e vontade de vencer, é preciso saber vender, negociar, organizar, administrar, liderar equipes e atender bem. Para desenvolver as habilidades necessárias para ter sucesso, a dica é fazer cursos. 🍌



Estrutura El Kadosh Buffet

- 8 anos de atuação
- 10 colaboradores *freelancers*
- 5 eventos por semana
- Acervo com mais de 2 mil itens
- 1 carro próprio
- Celular e computador para atendimento e organização

QUE TAL UM BOLO DE CENOURA COM QUAKER® PARA ADOÇAR SEU DIA?



BOLO DE CENOURA COM FARINHA DE AVEIA QUAKER®

INGREDIENTES

- 1 1/3 XÍCARA (120GR) DE FARINHA DE AVEIA INTEGRAL QUAKER®
- 360 G DE CENOURAS DESCASCADAS E RALADAS (APROXIMADAMENTE 3 CENOURAS)
- 4 OVOS
- 1 XÍCARA DE AÇÚCAR DA SUA PREFERÊNCIA
- 1/2 XÍCARA DE AZEITE DE OLIVA
- 1 XÍCARA DE FARINHA DE TRIGO
- 1 COLHER DE SOPA DE FERMENTO

Cobertura

- 100 G DE CHOCOLATE AMARGO PICADO
- 70 ML DE LEITE VEGETAL (LEITE DE COCO)

MODO DE PREPARO

1. Bater as cenouras, os ovos, o azeite de oliva e o açúcar em um liquidificador para formar um creme homogêneo.
2. Colocar esta mistura em uma tigela e incorporar as farinhas, peneirando para evitar grumos.
3. Adicionar o fermento e misturar bem.
4. Transferir a massa para uma forma untada e enfarinhada e levar ao forno por aproximadamente 40 minutos (Pré-aquecido em 180°C).
5. Derreter o chocolate em banho-maria e adicionar o leite vegetal. Misturar bem até formar uma camada cremosa e cobrir o bolo.



CONHEÇA A FAMÍLIA QUAKER®



Aqui tem mais receitas deliciosas, aproveite.



RICH'S[®]

CeSiBon[™]

Se é bom, é...

CeSiBon!

**CHANTILLYS E
CREME CULINÁRIO
PARA SUAS RECEITAS!**

Produtos para inspirar e criar
receitas incríveis!

RICH'S[®]

Desenvolvido pela empresa
líder mundial em chantilly.



**QUER RECEITAS
PERFEITAS?**
Escaneie o QR Code
e descubra CeSiBon!

 richs.com.br

 [/richdobrasil](https://www.facebook.com/richdobrasil)

 [/richdobrasil](https://www.youtube.com/richdobrasil)

Conhecimentos indígenas e sabores europeus deram origem a uma culinária exclusiva, que conquista facilmente o paladar dos brasileiros

Gastronomia depois da Ponte da Amizade

Muito mais do que a Ponte da Amizade, a fronteira com o Brasil e as compras de produtos importados, principais atrativos do país, o Paraguai tem quase 407 mil km² de área e muita coisa para ser explorada por quem conhece pouco (ou quase nada) do nosso vizinho sul-americano. Um pouco afastada da divisa, a capital Assunção, cantada por Chitãozinho e Xororó em “Galopeira”, tem museus e construções importantes, além de bons restaurantes e bares.

Com os paraguaios, nós, brasileiros, temos culturas e hábitos parecidos. A começar pela cozinha. Em algumas regiões do interior do Brasil, o tereré é uma paixão. Apesar de também ser feita com erva-mate, a bebida que vem do Paraguai é gelada e bem diferente do chimarrão. Outra iguaria do vizinho facilmente encontrada por aqui é a chipa, uma espécie de versão paraguaia do nosso pão de queijo, vendido em muitas padarias Brasil afora. Tem, ainda, a sopa paraguaia, que, apesar de ser chamada assim, é uma espécie de bolo de milho com queijo, bastante consumido no Mato Grosso do Sul.

Influências

Para além das semelhanças com o paladar brasileiro, a gastronomia paraguaia sofreu influências indígenas e europeias, o que faz com que ela seja única. A influência dos povos guarani é uma das características mais marcantes na cultura (e na mesa) do Paraguai. Por lá, tem muita comida originária, o que inclui, principalmente, milho, mandioca e amendoim.

Esses ingredientes se misturam a legumes e carnes, herança dos imigrantes espanhóis. O Batiburrillo, por exemplo, une conhecimentos indígenas a sabores europeus, resultando em um delicioso ensopado de miúdos. Os paraguaios também apreciam muito as sobremesas. A mais típica é uma fusão das culturas guarani e jesuíta e leva farinha de milho, abóbora, açúcar, leite e queijo. É chamada de Quivevé. >>

**Os mais amados do país:
a batata mais vendida* e o maior
programa de gastronomia.**

 **MasterChef**
BRASIL



A Bem Brasil é a batata patrocinadora oficial do MasterChef Brasil. Toda terça-feira uma explosão de sabores vai tomar conta de um dos maiores programas de culinária do país.

BemBrasil
Alimentando bons momentos

 @batatasbembrasil  @bembrasilfood  bembrasil.ind.br

Chipa de Queijo

A chipa de queijo é uma receita tradicional paraguaia, mas também pode ser encontrada no Brasil, especialmente em regiões do interior do país, como Mato Grosso do Sul e Goiás. Juntos, polvilho, óleo, queijo, ovos e sal resultam nesta delícia, que lembra o pãozinho de queijo mineiro. Que tal aprender a receita deste biscoito que vai bem no lanche ou no café da tarde? É muito fácil de fazer, confira.

Receita

INGREDIENTES

- ✓ 350 g de polvilho doce
- ✓ 350 g de queijo meia-cura de boa qualidade
- ✓ 70 mililitros de leite
- ✓ 3 colheres (sopa) de margarina
- ✓ 3 ovos
- ✓ 1 pitada de sal

MODO DE PREPARO

Rale o queijo meia-cura no ralo grosso. Em uma tigela, misture o queijo com os outros ingredientes, com exceção do leite. Mexa bem e vá acrescentando o leite aos poucos até dar o ponto (quando a massa não grudar mais na mão). Sove em uma bancada e faça rolinhos para modelar no tradicional formato de U. Depois, é só assar em forno preaquecido a 200 °C por cerca de 30 minutos até que os biscoitos estejam levemente dourados. 🍴

Gastronomia típica

PARAGUAIA



SOPA PARAGUAIA - Um bolo de milho salgado com queijo é a famosa sopa paraguaia. O prato deve ser preparado com milho fresco, flocos ou farinha de milho e, além do queijo, pode ser recheado com carnes ou legumes, por exemplo. A sopa paraguaia é resultado de uma receita guarani.



VORI VORI - Este prato é um ensopado que, normalmente, é consumido no inverno por ser muito calórico. Trata-se de uma sopa com bolotas de farinha de milho, carne e ossos. O Vori Vori já foi eleito como uma das melhores sopas do mundo pelo portal Taste Atlas. Vori, na língua tupi-guarani, significa bolinha.



MBEJU - Esta iguaria é parecida com a tapioca e tem uma forte influência indígena. Farinha de mandioca, queijo curado e manteiga são a base do Mbeju, que é uma espécie de *tortilla* bem saborosa usualmente consumida pura no café da manhã ou no jantar. Dá para adaptar a receita e usar a nossa tapioca.



QUIVÉVÉ - Na hora da sobremesa, a dica é o Quivevé. Assim como boa parte dos pratos paraguaios, esta delícia é feita a partir do milho, mais especificamente da farinha. Leva açúcar, leite e queijo, é cremoso e, por causa da abóbora, que também entra na receita, chama atenção pela forte cor alaranjada. 🍴

**CONFIRA OFERTAS
INCRÍVEIS PARA AS SUAS
RECEITAS E ABASTEÇA
SEU NEGÓCIO.**



Mais opções para a sua rotina. Aproveite!





Não caia **NESSA!**

Golpe do boleto falso continua sendo aplicado e prejudica pessoas e empresas. Saiba o que fazer para verificar se o documento é verdadeiro

O golpe do boleto é um tipo de fraude em que criminosos criam documentos de cobrança falsos com informações de contas bancárias que pertencem a eles mesmos. Os golpistas geralmente obtêm informações de boletos legítimos, copiam os dados e criam outro documento com os mesmos valores e informações, exceto pela conta a ser creditada. Em seguida, enviam o boleto falso para a vítima, que pode ser levada a pagar o valor total discriminado.

Os criminosos utilizam diferentes estratégias para que as pessoas façam o pagamento, como o envio de e-mails falsos com cobranças, a adulteração de sites de compras *on-line* para alterar os boletos de pagamento e até mesmo a clonagem de máquinas de cartão de crédito e débito em estabelecimentos comerciais. Eles são ágeis e espertos e, por isso, continuam fazendo muitas vítimas.

CONFIRA DICAS PARA NÃO CAIR NO GOLPE

1 CÓDIGO DE BARRAS DUVIDOSO

É possível identificar algumas características peculiares nos boletos falsos. Comece conferindo se os últimos dígitos do código de barras correspondem ao valor a ser pago. Caso sejam diferentes, o boleto não é verdadeiro. E se a cobrança for uma conta recorrente, como a de energia elétrica, água, mensalidade escolar e afins, duvide de qualquer alteração.

Verifique, ainda, se os primeiros dígitos do código de barras coincidem com o código do banco emissor. É possível consultar a numeração de todas as instituições bancárias no site da FEBRABAN.

2 BENEFICIÁRIO DESCONHECIDO

Sempre confira o nome da pessoa ou empresa que receberá o pagamento. Se for uma empresa, consulte a reputação dela no portal Reclame Aqui. Também é recomendado verificar se o CNPJ da emissora é real no aplicativo da Receita Federal para *smartphone* e nas listas constantemente divulgadas pelo Procon (Programa de Proteção e Defesa do Consumidor).

3 IMPOSSIBILIDADE DE LEITURA DO CÓDIGO DE BARRAS

Outra característica comum do boleto falso é a impossibilidade de leitura do seu código de barras. Boletos adulterados geralmente possuem leitura incompatível, obrigando o destinatário a digitar manualmente a sua numeração. Por isso, é recomendado tentar lê-lo com a câmera do celular em vez de digitar e sempre redobrar a atenção quando encontrar essa dificuldade.

4 BOLETO RECEBIDO PELOS CORREIOS

Como o golpe do boleto falso ainda é muito frequente, o mais indicado é dar prioridade para pagar o documento emitido diretamente pelo site oficial da empresa credora, já que vias físicas têm mais chances de serem adulteradas.

Existem alguns casos em que os golpistas sequestram as correspondências e adulteram os dados bancários. Por isso, uma boa saída é solicitar à empresa de quem você fez a compra ou à prestadora de serviço para que o valor seja debitado automaticamente da sua conta bancária. >>

Fonte: Febraban



Uma linha de produtos completa que vai deixar o seu dia a dia mais prático e muito mais gostoso.

Qualimax tem o melhor custo benefício, além do sabor e a qualidade que a sua família merece. Encontre nossos produtos nas lojas mais próximas.

pra quem ama sabor

Qualimax

www.qualimax.com.br



1 Código do Banco

2 Linha Digitável

3 Vencimento

4 Agência/Código Cedente

5 Nosso Número

6 Valor do Documento

7 Código de Barras

8 Carteira

9 Sacado

10 Data do Documento

11 Cedente

Outras dicas:

- Emita o boleto diretamente no site da empresa
- Não imprima boletos
- Fique atento aos dados e aos erros de português
- Evite usar redes Wi-Fi públicas

CONHEÇA OS CAMPOS DE UM BOLETO

1 CÓDIGO DO BANCO

É composto do código do banco mais o dígito verificador.

2 LINHA DIGITÁVEL

É a representação numérica do código de barras. A linha digitável é baseada no valor do código de barras, mas não é o mesmo número. Ela serve para o pagamento do boleto através da internet e também é utilizada quando o código de barras está danificado.

3 VENCIMENTO

Data de vencimento do boleto.

4 AGÊNCIA/CÓDIGO CEDENTE

Este campo varia conforme o banco, mas em geral é composto pelo número da carteira, agência, conta e dígito. Dependendo do banco, pode ser: agência+conta ou mesmo carteira+agência+conta. Cada banco tem um padrão.

5 NOSSO NÚMERO

Este campo também varia conforme o banco, mas você deve dar uma atenção especial a ele, porque, quando o boleto é pago, em geral é esse o número que aparece no seu extrato, assim você tem como identificar o documento. Portanto, esse número deve ser diferente para cada boleto emitido, e não pode haver duplicidades.

6 VALOR DO DOCUMENTO

Este campo contém o valor do documento, com duas casas decimais e vírgula.

7 CÓDIGO DE BARRAS

O código de barras é composto por 44 dígitos numéricos, que representam o valor, a data de vencimento, dentre outras informações. A composição e a disposição desses números variam de banco pra banco, podendo conter o número da agência, a conta-corrente, o código do cliente etc.

8 CARTEIRA

Contém o código da carteira que está sendo utilizada. Isto também muda de banco para banco.

9 SACADO

Sacado é quem paga o boleto. Este campo contém os dados da pessoa que irá pagar o boleto: nome, endereço etc.

10 DATA DO DOCUMENTO

Data em que o boleto foi gerado ou emitido, serve também para o consumidor solicitar segunda via.

11 CEDENTE

Cedente é o emissor. Este campo contém o nome de quem emitiu o boleto, que em geral é o titular da conta. Pode ser pessoa física ou jurídica.

Nestlé Professional®

oferece qualidade e sabor diferenciados para todas suas receitas, com grandes marcas que conferem valor e confiança ao seu negócio.



Confira todas as nossas soluções:
NESTLEPROFESSIONAL.COM.BR



Nestlé
PROFESSIONAL

Atendimento impecável, A CHAVE DO SUCESSO

Os irmãos Luana e Igor criaram o Gatos de Rua, em Goiânia, um café com muito charme, qualidade e excelência acima de tudo

Em 2018, estava no final do curso de Direito, quando pensei em abrir um negócio só meu. Ser advogada não se encaixava muito no meu perfil, já que gosto de pessoas, de interagir e conversar e não ficar presa em protocolos rígidos. Eu já tinha feito algumas aulas de empreendedorismo e convidei minha mãe e meu irmão para começar um café.

Eles toparam e, em outubro de 2018, nós três reunimos algum dinheiro, fizemos bolos de fubá e alguns salgados e fomos para a rua tentar vender, usando a mesinha da nossa avó de apoio. Hoje em dia é engraçado pensar nisso, mas na época levávamos café como cortesia para os clientes. Atualmente, nossos cafés são um diferencial e seguem parâmetros de qualidade internacional, com diversas variações e sabores.



Igor Ribeiro Vasconcelos dos Santos e Luana Ribeiro Costa dos Santos



Crescimento e PLANEJAMENTO

Um ano depois, nos organizamos, conquistamos clientela cativa e boas vendas. A empada da nossa mãe continuava fazendo sucesso e virou um dos nossos carros-chefes, com certeza.

Naquela época, nosso foco era o público da manhã, das 5h às 9h. Mudamos para um pit-dog, que são quiosques muito comuns e famosos aqui na cidade, mas com uma proposta de servir cafés e sanduíches de ótima qualidade. Com isso, passamos a ter uma estrutura melhor para atender pessoas durante todo o dia, uma pequena cozinha e mesas e cadeiras para clientes.



"A qualidade que você experimenta hoje sempre será a mesma, pois queremos encantar o cliente todos os dias"

Qualidade no ATENDIMENTO

Nós entendemos desde cedo que fazer bem-feito, com dedicação e muita qualidade, seria o caminho para crescer e tem dado certo. Meu irmão é chef de cozinha e se dedica ao máximo para elaborar receitas deliciosas e que atraiam o público com um bom valor.

A vantagem de ser uma operação pequena é que identificar problemas e ajustar é mais rápido. Igor e eu temos muito esse olhar, e até dentro do quiosque nós tentamos otimizar tudo que é possível para facilitar a preparação dos cafés e dos sanduíches. Nosso tempo médio é de cinco minutos de espera para cada pedido, justamente porque as etapas acontecem de forma rápida e prática.

Isso é resultado de muito estudo e planejamento, e tudo o que servimos é padronizado. A qualidade que você experimenta hoje sempre será a mesma, pois queremos encantar o cliente todos os dias.

DESAFIOS

A pandemia foi um período duro para todos, principalmente para o setor de alimentação, mas conseguimos aguentar firme. Nosso planejamento ajudou muito, pois tínhamos uma reserva e depois conseguimos crédito para sobreviver ao período de quarentena. Estudar sobre o empreendimento, estruturar o plano de negócio e participar de formações é algo que nos ajuda muito.

Trabalhar com lanches na rua tem muitos desafios, pois enfrentamos todo tipo de problema. São equipamentos que queimam, materiais que dão problema, dias de chuva, e você tem que se virar. Por sorte, meu irmão e eu somos muito unidos e nos ajudamos para fazer dar certo. Nosso plano é criar uma franquia e levar o Gatos de Rua para todo o Brasil! >>



saiba mais

 @gatosderuacafe

Gatos de rua, mas com MUITO CHARME!

A história do nome é algo muito bacana e que diz muito sobre nossa história também. Logo no começo, eu já tinha pensado em algo com relação a gatos, mas mesmo assim eu e o Igor pesquisamos por horas para encontrar um nome que nos representasse.

Quando voltamos à ideia de Gato de Rua, tudo se encaixou. Os gatos representam o encontro de duas imagens de que gostamos muito, que são a questão urbana e também da elegância. Gatos são seres muito ativos, se viram muito bem na cidade, sempre têm uma boa saída para os perigos e são muito inteligentes. Ao mesmo tempo, também têm esse ar de elegância e refinamento que só os felinos sabem ter. Daí surgiu o Gatos de Rua, que representa o que nós acreditamos: servir lanches rápidos e práticos, com receitas gourmet de excelência e atendimento impecável.

EXCELÊNCIA EM TUDO

A identidade visual é algo que levamos muito a sério, e ter participado e vencido o **Prêmio Academia Assaí** em 2020 nos ajudou muito nisso. Pudemos investir em uniformes, na aplicação da marca em tudo que oferecemos ao cliente e foi um grande passo na nossa trajetória. O cliente percebe a qualidade no que fazemos, por isso, cada detalhe conta e ajuda a compor a nossa marca, de forma cada vez mais sólida e excelente. Sempre dizemos que a qualidade e o atendimento impecável vêm em primeiro lugar aqui no Gatos de Rua. 🍷



L'OR

SOFISTICAÇÃO E QUALIDADE SUPERIOR
EM EXPERIÊNCIA DE COMPRA.



TORRADO E MOÍDO PREMIUM



L'OR TORRAS



SOLÚVEL PREMIUM



CÁPSULAS
DE ALUMÍNIO

 OBRA-PRIMA EM SABOR

COMPATÍVEL COM MÁQUINAS DE CAFÉ NESPRESSO**

*Marca de um terceiro não relacionado à Jacobs Douwe Egberts BR Comercialização de Cafés Ltda.

por Vania Nocchi

O futuro é VEGANO

Em 2040, 60% das carnes serão de origem vegetal. A boa notícia é que é possível oferecer opções veganas a partir de alimentos simples e baratos

Cada vez mais pessoas estão deixando de comer carne ou de consumir produtos de origem animal. De acordo com um levantamento encomendado pela Sociedade Vegetariana Brasileira (SVB) e feito pela Inteligência em Pesquisa e Consultoria (Ipec) em 2021, em todas as regiões brasileiras, 46% das pessoas não comem carne pelo menos uma vez por semana por vontade própria. Outra pesquisa, essa da Euromonitor, revelou que o aumento do consumo de comida vegana é impulsionado também pelos “flexitarianos” – pessoas que comem carne, por exemplo, mas eventualmente deixam a proteína animal fora do prato.

“É um caminho sem volta, quem não entender e entrar nessa, vai ficar para trás”

Mônica Buava,
diretora de estratégia
da Sociedade
Vegetariana
Brasileira



CARNE VEGANA EM ALTA

Segundo a diretora de estratégia da SVB, Mônica Buava, o que vem provocando o aumento do consumo de comida vegana é a conscientização. “Os seres humanos vêm ampliando seus círculos de compaixão, entendendo como suas atitudes influenciam a vida de outros seres e também a sua própria. E, com o advento da internet, esses impactos ficaram mais acessíveis”, afirma. Ainda segundo ela, o acesso à informação e a produtos mais sustentáveis e saudáveis permite que, muitas vezes, as pessoas escolham produtos de origem vegetal, também chamados de *plant-based*.

A especialista destaca um estudo da empresa de consultoria AT Kearney, que assinalou que, em 2040, 60% do mercado de carne deve ser vegano: 35% serão feitos em laboratório e 25% serão totalmente *plant-based*, gerando produtos que lembram a aparência e o sabor da carne. Mônica avalia que “o futuro é vegano, seja por questões de saúde, ambientais, tecnológicas ou de justiça social. É um caminho sem volta, quem não entender e entrar nessa, vai ficar para trás”.



Érika Sá da Silva, paulistana de 43 anos, vegetariana há mais de seis e vegana há pelo menos três anos

E O CARDÁPIO, COMO FICA?

Se quem não entrar na onda do crescimento de consumo de comida vegana vai ficar para trás, então, será que os negócios do setor de alimentação precisam fazer grandes mudanças no cardápio para agradar a vegetarianos e veganos? Não necessariamente. Embora, segundo a diretora da SVB, muitos produtos veganos sejam acessíveis apenas para pessoas com maior poder aquisitivo, “essa lacuna precisa ser preenchida com produtos de qualidade, com alto valor nutricional e com preço baixo”. E isso é possível.

“O vegano que tem acesso a um restaurante self-service, por exemplo, não passa perrengue. Se tiver arroz, feijão, salada, batata frita e brócolis, que também são fonte de proteína, temos um prato vegano”, conta Érika Sá da Silva, paulistana de 43 anos, vegetariana há mais de seis e vegana há pelo menos três anos. Portanto, com criatividade, é perfeitamente possível oferecer opções veganas usando ingredientes baratos e que são comuns na culinária brasileira. Dessa forma, dá para atender a vegetarianos e veganos sem fazer grandes alterações no cardápio.

Benefícios para o ESTABELECIMENTO

Quem tem um negócio de alimentação tem muito a ganhar com a inclusão de itens de origem vegetal no cardápio. Confira os principais benefícios:



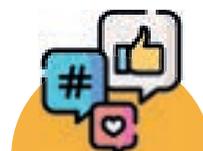
REDUÇÃO DE CUSTOS

Carnes, ovos, leite, queijo e outros derivados de origem animal são produtos que representam uma boa parte do orçamento de restaurantes e lanchonetes, afinal, nem sempre é possível encontrar produtos de qualidade com preços baixos.



AUMENTO DOS GANHOS

Incluir alimentos veganos no cardápio aumenta a quantidade de clientes que podem ser atendidos pelo estabelecimento, já que atrai veganos, vegetarianos e flexitarianos. Consequentemente, o faturamento aumenta.



VISIBILIDADE NAS REDES

Itens *plant-based* são relacionados à sustentabilidade e à alimentação saudável, o que promove uma imagem de responsabilidade social e ética ao negócio. Apoiar esse tipo de causa atrai um público consciente e cada vez mais exigente.



INCENTIVO À ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL

Estabelecimentos que oferecem alimentos *plant-based* no cardápio geram gatilhos que incentivam crianças e adultos a consumirem mais vegetais, grãos integrais e outros alimentos *in natura* benéficos para a saúde. 🍌



Refeição saudável para se comer à noite, com um bom custo e cardápio diversificado faz sucesso para quem não tem tempo ou não quer cozinhar

O poder da JANTINHA

Empreendedores do setor de alimentação estão apostando em um novo modelo de negócio, que passa longe do tradicional *fast-food*. São as jantinhas: comida boa, caseira, com preço acessível, cardápio variado e em porções menores. O público-alvo é formado, geralmente, por quem não pode ou não quer cozinhar à noite ou não costuma optar por lanches.

A jantinha pode ser preparada com carne vermelha - alcatra, bisteca de porco ou linguiça - ou com carne branca - peixe ou frango - e pode ser servida com salada ou molho vinagrete. Para acompanhar, os brasileiríssimos arroz e feijão são os que fazem mais sucesso. Contudo, muitos comerciantes apostam em jantinhas de prato único: sopas de sabores variados, que podem ter até duas opções na mesma porção, massas, risotos e espetinhos.

NA PRÁTICA

De acordo com o Sebrae, que aposta na ideia como tendência para 2023, o preparo deve ser o mais simples possível, exatamente para garantir preço enxuto. Pratos com mais praticidade poderão trazer para o cliente final cardápios mais econômicos. Mas, ao mesmo tempo, precisam garantir lucro e funcionalidade para o empreendedor.

O Sebrae avalia ainda que a jantinha pode atender a dois modelos de negócio. O primeiro, para quem já tem um restaurante ou *delivery* e quer incrementar o cardápio; e o segundo, para quem quer fazer a produção em casa.



MUITA PESQUISA

O segredo para montar um cardápio de jantinha e começar a vender é pesquisar, principalmente, o público que será atendido.



Se na região em que atua há um **público jovem**, pode ser que a jantinha não faça muito sucesso, já que, normalmente, os jovens consomem mais **lanches e fast-food**.



Já para a faixa etária composta por **pessoas acima dos 30 anos**, as **jantinhas** podem ter mais saída.



Para **regiões mais quentes**, é possível inovar e oferecer opções com **saladas encorpadas**.



No caso das **regiões mais frias**, **sopas e massas** são uma ótima pedida.

JANTINHA CULTURAL

Goiás tem a sua própria jantinha. E não é porque tem o diminutivo no nome que é menos nobre. Pelo contrário! O prato, composto por espetinho de carne, arroz, feijão tropeiro, mandioca e vinagrete é hoje Patrimônio Imaterial de Goiânia. De sabor marcante, o prato faz sucesso entre os goianienses e se tornou uma atração a mais para o turismo da cidade.

Segundo um levantamento do jornal **O Popular**, a jantinha completa na capital de Goiás custa entre R\$ 25 e R\$ 45.

JANTINHA VEGANA

Para diversificar o negócio e aumentar seus clientes, é interessante que se tenha opções veganas e vegetarianas. O espetinho é, com certeza, um petisco que vai bem sempre. Para quem é vegano, vegetariano ou simplesmente quer trazer leveza para o prato, a sugestão é o espetinho vegano.

A receita é simples e bem gostosa. Para acompanhar, aposte na dupla arroz e feijão ao lado de uma boa salada.

Espetinhos veganos

Receita

INGREDIENTES

- ✓ 1 abobrinha
- ✓ 1 cebola roxa
- ✓ 1 pimentão amarelo
- ✓ 1 pimentão vermelho
- ✓ 300 g de cogumelos Paris
- ✓ Azeite de oliva, sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Mantenha os cogumelos inteiros e corte os legumes em quadrados e fatias grandes. Tempere com sal, pimenta-do-reino e azeite de oliva. Monte os espetinhos intercalando os ingredientes. Grelhe em uma frigideira, ou até mesmo em uma churrasqueira, até o seu ponto de preferência. 🍷



RECEBA OS FOLHETOS DO ASSAÍ NO SEU WHATSAPP E ABASTEÇA SEU NEGÓCIO

Seu dia pede Sadia







Com o objetivo de reforçar a importância do Norte para o Brasil, o Assaí Atacadista é o novo patrocinador do Festival de Parintins, importante manifestação cultural da Amazônia

Investimento EM CULTURA

Promover e valorizar a cultura regional é um dos compromissos do Assaí Atacadista. Em 2022, a marca foi uma das principais apoiadoras do São João de Campina Grande (PB) e do São João do Reencontro, em Caruaru (PE), além de ter participado do Círio de Nazaré, que ocorre anualmente em Belém (PA). Agora, o Assaí também patrocina o Festival Folclórico de Parintins, no Amazonas, reforçando o compromisso da empresa com a região Norte.

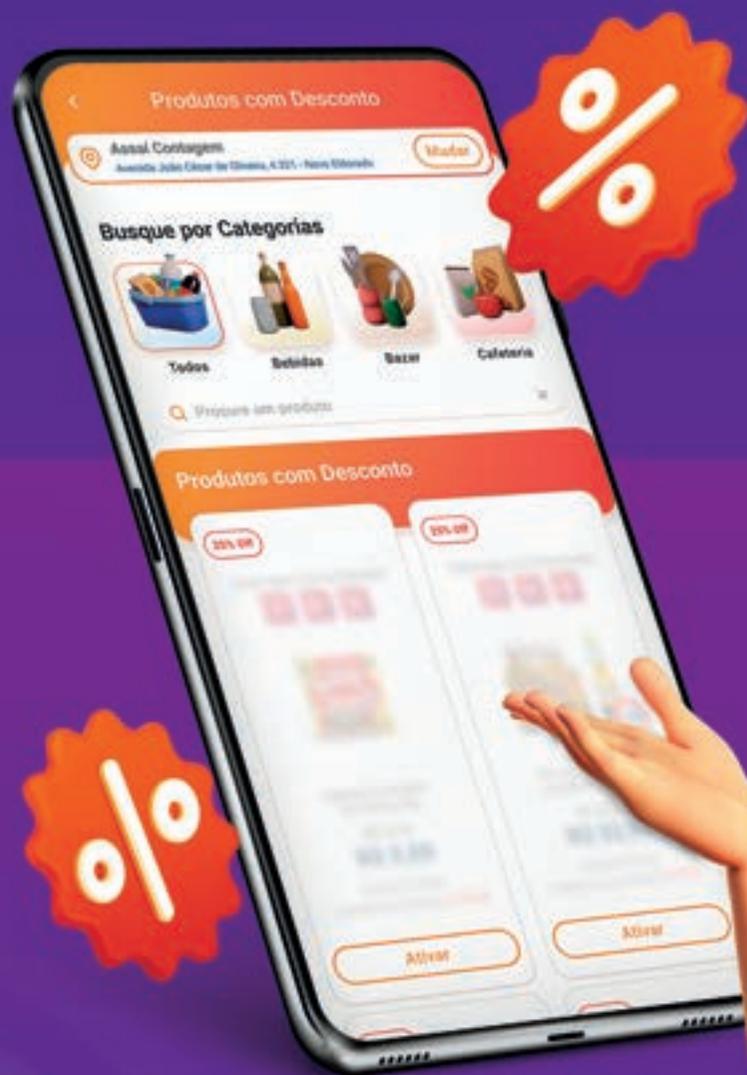
Classificado como Patrimônio Cultural do Brasil pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Iphan), o festival amazonense é um dos principais expoentes da cultura daquela região. Rituais indígenas, danças tribais, costumes e lendas dão o tom do evento, que promove uma disputa entre duas agremiações folclóricas: o Boi Garantido, representado pela cor vermelha, e o Boi Caprichoso, de cor azul. Por causa da atração, Parintins recebe todos os anos milhares de turistas e moradores. >>

“É uma honra apoiar este tradicional festival, que é uma das mais importantes manifestações culturais em uma região tão querida por nós. No Amazonas, contamos com três lojas em funcionamento e este patrocínio reforça ainda mais o nosso compromisso de incentivar os mais distintos eventos culturais e a nossa regionalização nas localidades onde estamos presentes”

Wesley da Silva,
Diretor Regional do Assaí Atacadista

BAIXE O APP MEU ASSAÍ

e aproveite os descontos e promoções exclusivas!



Escaneie o **QR CODE**
e faça o download
do **APP!**



PARA TODAS AS ESTRELAS!
CAPRICHOSO NAS OFERTAS.



O FESTIVAL

Até 1988, a disputa entre as agremiações Boi Caprichoso e Boi Garantido acontecia informalmente pelas ruas de Parintins. Até que, por causa do crescimento, o governo do Amazonas construiu a arena "Bumbódromo". A cidade tem pouco mais de 100 mil habitantes, mas na época do Festival Folclórico a sua população dobra com a chegada de turistas. Conhecido mundialmente, o evento é um dos maiores expoentes da criatividade da população amazonense.

Curiosidades

- **CADA AGREGIAÇÃO TEM MILHARES DE INTEGRANTES E SE APRESENTA EM TRÊS NOITES.** Os cantores são chamados de "levantadores de toadas" e também se vestem a caráter para as apresentações do seu boi-bumbá.
- **Ao todo, 21 quesitos são julgados por jurados locais e vindos de outros estados, divididos em três blocos de sete.** A agremiação que obtém a maior nota na somatória das três noites é sagrada vencedora. **O BOI GARANTIDO JÁ CONQUISTOU 32 TÍTULOS, ENQUANTO O CAPRICHOSO FICOU COM 24 CAMPEONATOS NO TOTAL.** ▲



PARA TODOS OS CORAÇÕES!
GARANTIDO NA ECONOMIA.



Memorável sempre.

Sou Parmesão.
Sou Faixa Azul.



É DE RESPONSABILIDADE

ACCESSE O QR-CODE



Colgate

Sua
saúde bucal
com mais
economia



Luminous White
Carvão Ativado **150g**

por Sandra Solda

DELIVERY: *custos na ponta do lápis*



Como calcular o frete para a entrega de seus produtos ou ainda oferecer gratuidade para os clientes?

Agregar valor ao negócio é sempre muito importante, ainda mais em períodos de crise, quando trabalhar com pouca margem de lucro pode ser uma necessidade para o empreendedor se manter no mercado. Os detalhes acabam sendo um diferencial para o estabelecimento. Nesse sentido, muitos restaurantes, bares e outros comércios relacionados à alimentação veem no *delivery* uma alternativa para aumentar a lucratividade.

Para quem tem comércio de porta aberta, o serviço é uma solução para aumentar a clientela, além de ser um excelente valor agregado. Contudo, o serviço não deve ser implantado sem planejamento. Pelo contrário, quem não fizer o passo a passo da implementação e não tiver atenção especial aos custos pode ter prejuízo.

TEORIA E PRÁTICA

Valter Pereira Francisco Filho, professor da disciplina de Gestão de Custos da FAE Centro Universitário, explica que para implantar o *delivery* deve-se optar por uma destas duas estratégias: se deseja lucrar com a entrega ou só custeá-la.

“Se não quero ganhar com a entrega, vou me basear apenas em cima do custo que se tem para o trabalho do terceirizado, por exemplo. A outra situação é se o comerciante, por exemplo, tem estrutura própria e quer lucrar com a entrega. Se está construindo uma frota de motos ou alguma outra forma de entrega e quer ganhar em cima dessa estrutura, aí ficará um pouco mais caro o preço final. É preciso saber qual é a estratégia do empreendedor e em cima disso se constrói a precificação”, orienta o especialista.

VEÍCULO PRÓPRIO

Para quem está começando, tem um pequeno comércio e um fluxo médio a grande de entregas, fazer o *delivery* com o veículo próprio, mesmo que seja moto ou bicicleta (que representam custos menores), pode trazer inconvenientes. Se a equipe de trabalho é reduzida, ao tirar uma pessoa para levar o produto ao consumidor, limita-se a capacidade interna de preparo de alimentos, por exemplo, e consequentemente a oferta de entregas. Terceirizar, portanto, pode ser mais barato e funcional.

Pensar na entrega com veículo próprio pode ser mais estratégico para empreendedores maiores e com maior capacidade de investimento. Para quem tem um comércio de alto giro, criar sua própria equipe de entregadores pode agregar valor em qualidade de atendimento e entrega do produto. Se for esse o caso, para precificar deve-se calcular:



ANTES DE ANUNCIAR O DELIVERY, VERIFIQUE:

ÁREA E DISTÂNCIA DE ENTREGA

Independentemente do modelo de *delivery*, é preciso considerar a abrangência da área a ser atendida. É preciso lembrar que cada entrega levará um tempo específico, por isso, calcule o tempo de entrega com base na distância e no fluxo de trânsito na região a fim de evitar prejuízos.

A sugestão é buscar programas ou aplicativos que ajudem a calcular a distância *versus* o preço da quilometragem. No recurso Rota, do Google Maps, por exemplo, você pode calcular a distância do seu negócio até a rua mais longe e o tempo de deslocamento.

Outro item fundamental é o combustível. Uma sugestão é zerar o hodômetro, abastecer o tanque e percorrer as distâncias. Assim, você terá ideia do custo médio.

PREÇO ÚNICO OU POR QUILOMETRAGEM E A CONCORRÊNCIA

Para a precificação, também é preciso pensar se o preço será único ou por quilometragem. O preço único pode ajudar a desburocratizar o processo, contudo, se as distâncias forem maiores e a precificação menor, pode haver prejuízo. Por isso, todo cuidado antes de lançar essa facilidade para o cliente/consumidor é fundamental e básico para o negócio.

Outra dica importante é observar a concorrência. Não basta calcular os custos embutidos apenas do negócio em si, deve-se também pesquisar o preço do *delivery* praticado pelos outros estabelecimentos da região. Uma sugestão é fazer uma pesquisa com seus próprios clientes, veja se eles estão satisfeitos com seu serviço e aproveite para perguntar de quem eles também compram.

Em seguida, faça o teste: peça *delivery* do seu concorrente, verifique o tempo da entrega, quanto ele cobra por ela e ainda se o produto chega em perfeito estado. É uma pesquisa simples e que certamente vai ajudar a mapear seu mercado e as preferências do seu cliente. >>



ENTREGA GRÁTIS: SIM OU NÃO?

O professor Valter Francisco Filho diz que, para saber se vale a pena gratificar a entrega, dependerá do segmento e a margem de lucro que se tem: “O ideal em termos de canais de distribuição ou tratamento de cliente é o frete grátis, mas só se houver uma margem maior de lucro. O frete grátis é uma estratégia, uma forma de você oferecer um valor agregado ao cliente”.



DICA DE OURO:

Tenha sempre o Código de Defesa do Consumidor no estabelecimento. É preciso estar ciente dos cuidados necessários para evitar práticas abusivas, como custo muito alto para as entregas e avarias nos produtos.



parmalat
WHEYFIT

EXPERIMENTE
O LADO BOM DE
SER FIT

NOVIDADE



**ZERO
LACTOSE**

**ZERO
ADIÇÃO DE
AÇÚCARES***

15g

de proteína
do leite*

*por porção de 250g

**BAIXO
EM GORDURAS**

WHEY
com **menos
caloria** por
porção do
mercado

COM O CARTÃO **PASSAÍ**, VOCÊ TEM VANTAGENS EXCLUSIVAS EM SUAS COMPRAS NO ASSAÍ:



Parcele suas compras
em até
3X sem
juros²



Pague preço de
atacado a partir de
1 unidade¹

Quer aproveitar essas
e outras vantagens?



Aponte sua câmera
para o QR Code e
PEÇA JÁ O SEU!*



Saiba mais em: assai.com.br/passai

¹Nas Lojas Assaí, ao efetuar o pagamento de suas compras com o cartão de crédito Passaí, pague o preço de atacado em quantidades de varejo. Confira as etiquetas com destaque de preço. Regras de desconto e plano de pagamento nas Lojas Assaí. Promoção não cumulativa com outras promoções ou ofertas. Consulte condições em passai.com.br.

²Para as compras a partir de R\$20,00, exclusivamente nas Lojas Assaí Atacadista (exceto para compras nos Postos de Combustíveis Assaí). *Sujeito à análise de crédito.

Apoiando negócios DE TODO O PAÍS

O Prêmio Academia Assaí 2023 recebeu inscrições de todas as regiões do Brasil e vai distribuir mais de R\$ 1,3 milhão para empreendedores que querem fortalecer seus negócios de alimentação



Neste ano, o **Prêmio Academia Assaí** chega à sua 6ª edição com a maior premiação da história, totalizando mais de R\$ 1,3 milhão em prêmios. Na primeira fase, mais de dois mil empreendedores brasileiros do setor de alimentação serão premiados. Com encerramento programado para outubro, a edição 2023 do Prêmio recebeu inscrições de todas as regiões do país, como ocorre desde 2018, ano em que foi criado pelo Assaí Atacadista por meio do Instituto Assaí.

PERFIL DOS INSCRITOS

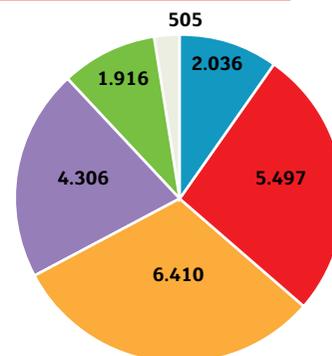
Para participar, os interessados fizeram o curso “Gestão do Negócio: Amplie seus conhecimentos e melhore seus resultados”, da Academia Assaí, e responderam questões sobre os negócios que administram. As categorias contemplam **ponto fixo, vendedor ambulante e vendas por encomenda** entre negócios de alimentação formais ou informais.

A maioria dos mais de 20 mil participantes da atual edição têm entre 25 e 44 anos de idade e são mulheres, que ultrapassam 56% das inscrições. A região Nordeste se destacou nas categorias **ponto fixo e vendedor ambulante**, com o maior número de inscritos, e o Sudeste ficou em primeiro entre os negócios que **vendem por encomenda**. >>

PERFIL DOS PARTICIPANTES

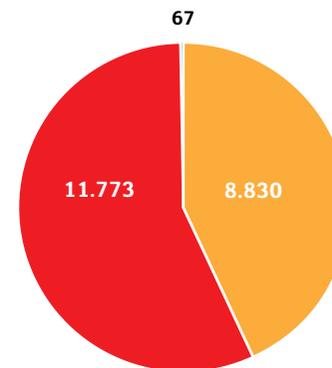
POR IDADE

- 18-24
- 25-34
- 35-44
- 45-54
- 55-64
- 65+



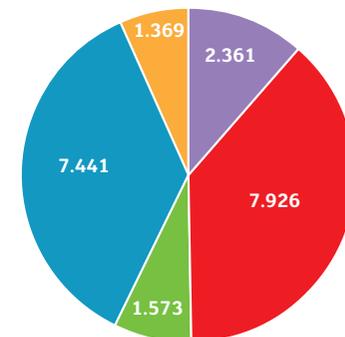
POR GÊNERO

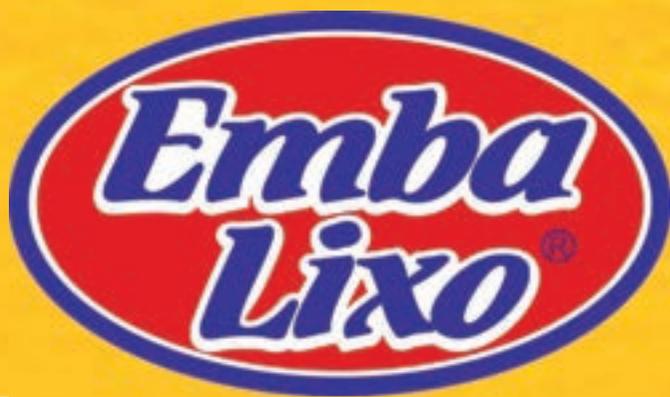
- masculino
- feminino
- outros



POR LOCALIZAÇÃO

- SUDESTE
- NORDESTE
- SUL
- NORTE
- CENTRO-OESTE





Neutralizador de Odores

LIDER EM VENDAS



DISPONÍVEL EM TODAS AS LITRAGENS



(19) 99972-2400



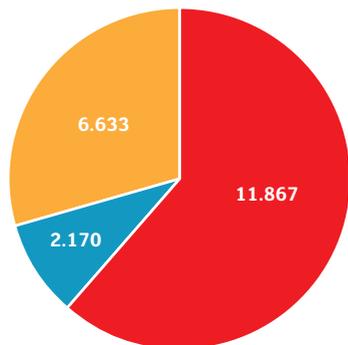
WWW.EMBALIXO.COM.BR

Perfume de Lavanda

PARTICIPANTES POR FORMATO DE NEGÓCIO

CATEGORIA

- vendas em ponto fixo
- ambulante
- vendas por encomenda



MAIOR PRÊMIO DA HISTÓRIA



Neste ano, o Prêmio Academia Assaí vai contemplar 2.100 empreendedores em duas etapas (regional e nacional) com premiações individuais que podem ultrapassar a casa dos 10 mil reais. Entre os prêmios, há valores que serão depositados em contas digitais; celulares; capacitações; assessoria individualizada e vales-compras para serem usados na rede Assaí Atacadista. O valor total ultrapassa R\$ 1,3 milhão, o maior desde que o Prêmio foi criado. 🏆



ACOMPANHE O ANDAMENTO DO PRÊMIO ACADEMIA ASSAÍ 2023

premioacademiaassai.com.br

@academiaassaioficial

A solução completa para o seu dia a dia.

Leve mais qualidade, economia e praticidade para sua rotina.





Transforme seu talento em um

NEGÓCIO DE SUCESSO!



CURSO

BOLEIROS



&

SALGADEIROS



100% online, gratuito e com certificado!

APRENDA A:



Precificar de forma correta



Gerir seu tempo de forma eficiente



Divulgar seus bolos e salgados

e muito mais!



INSCREVA-SE EM
academiaassai.com.br
ou aponte a câmera do seu celular para o QR Code

CONHEÇA NOSSAS REDES SOCIAIS:

@academiaassaioficial /academiaassai

NOSSOS PATROCINADORES:



Comer
juntos
tem
Sabor
de Perdigão



PERDIGÃO





saiba mais

 @cicloorganico

FERTILIZANTE NATURAL

A compostagem resulta em um adubo de alta qualidade e representa economia para os produtores de alimentos

A maioria das pessoas já ouviu falar em compostagem, que é o processo de aproveitamento de resíduos orgânicos naturalmente degradados pela ação de micro-organismos como fungos e bactérias. A compostagem é uma solução simples para reciclar centenas de milhões de toneladas de materiais orgânicos que são gerados anualmente no Brasil, segundo dados da Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa). Mas o que nem todo mundo sabe é como o composto orgânico (produto resultante da compostagem) pode ser usado de maneira prática no dia a dia.

Antes, é preciso entender que o composto orgânico é rico em nutrientes importantes, como fósforo, potássio, cálcio, magnésio, ferro, zinco e manganês, excelentes para a saúde das plantas. Um estudo publicado pelo site científico Neuroscience revelou que algumas bactérias presentes no húmus (material que resulta da decomposição da matéria orgânica) podem ajudar no tratamento de depressão, alergias, dores e náuseas.

FERTILIZANTE DE ALTA QUALIDADE

Fertilizantes são insumos que servem para manter o solo fértil e, de acordo com a Embrapa, a demanda é crescente, o que leva à redução da quantidade disponível e ao consequente aumento de preços. Nesse sentido, a compostagem tem um papel importante para a sustentabilidade econômica do planeta, já que reduz o uso de produtos químicos.

O composto orgânico funciona como um fertilizante sustentável de alta qualidade. "Ele fornece vida para o solo, ajuda na absorção de água reduzindo a necessidade de irrigação, oferece micro-organismos benéficos para as plantas e colabora para a melhor absorção dos nutrientes. A compostagem é uma forma de replicar um pouco do que acontece na natureza, que produz a matéria orgânica e a transforma em adubo", reflete Lucas Chiabi, engenheiro ambiental fundador do Ciclo Orgânico, empresa de compostagem de resíduos orgânicos.

COMO USAR O COMPOSTO ORGÂNICO

O **composto orgânico** gerado pela compostagem pode ser direcionado para diferentes fins. No agronegócio, é capaz de representar uma enorme economia para os produtores de alimentos, já que, muitas vezes, tem a função de substituir fertilizantes caros e prejudiciais à natureza.

Em menor escala, no entanto, a compostagem pode ser feita de forma doméstica, e o composto pode ser usado para adubar vasos de plantas, hortas e jardins, tanto nas residências quanto nos pequenos negócios. Os pequenos empreendedores que têm hortas próprias, por exemplo, obtêm benefícios ao usar o composto para melhorar a qualidade das hortaliças produzidas internamente sem precisar gastar.

Além disso, as empresas podem usar o fertilizante natural obtido com a compostagem para realizar ações de marketing, com o objetivo de transmitir uma imagem de negócio sustentável. E podem ainda presentear com o próprio composto, outra ideia é **criar brindes personalizados, como vasos de plantas para serem adubados com o composto, ou cartões-semente, cujo objetivo é incentivar o plantio de hortaliças.**

O **adubo orgânico líquido** é mais um produto que pode ser obtido a partir da compostagem. Como fertilizante, também pode ser aplicado em vasos e jardins para complementar a adubação feita com o composto sólido por meio da pulverização nas folhas ou da irrigação do solo. Além de alimentar as plantas, ajuda no controle de doenças e insetos.

COMPOSTAGEM DOMÉSTICA

Para fazer a compostagem em pequena escala, ou doméstica, é preciso ter uma composteira. Existem opções disponíveis no mercado e, em termos gerais, o kit com todos os itens necessários para a compostagem costuma ter um preço bastante acessível.

Mas também é possível fazer uma composteira usando materiais fáceis de encontrar ou que podem ser reutilizados, como baldes de plástico que normalmente vão para o lixo de padarias e restaurantes. Um exemplo é o balde de gordura vegetal, normalmente de 15 kg.



Composto Orgânico



“A compostagem é uma forma de replicar um pouco do que acontece na natureza, que produz a matéria orgânica e a transforma em adubo”

Lucas Chiabi, fundador do Ciclo Orgânico

O QUE COLOCAR NA COMPOSTEIRA?



À VONTADE

- RESTOS DE FRUTAS
- LEGUMES E VERDURAS
- GRÃOS E SEMENTES
- ERVAS E SACHÊS DE CHÁ
- CASCAS DE OVO



EVENTUALMENTE

- BORRA E FILTRO DE CAFÉ (DE PAPEL)
- PAPÉIS COMO GUARDANAPOS E PAPEL-TOALHA
- FRUTAS CÍTRICAS
- ALIMENTOS TEMPERADOS COM SAL OU AÇÚCAR



NUNCA

- RESTOS DE CARNE, OSSOS, GORDURA
- QUEIJOS E DERIVADOS
- ÓLEO
- ALIMENTOS ESTRAGADOS
- EMBUTIDOS

ÁGUA SANITÁRIA COM CLORO ATIVO

- Alvejante
 - Bactericida
 - Desinfetante
-



* ANTES DE USAR, LEIA AS INSTRUÇÕES DO RÓTULO.



CUIDADO, PROTEÇÃO E
PRATICIDADE PARA
INCONTINÊNCIA URINÁRIA

CONHEÇA A NOVA LINHA PLENITUD CLASSIC

O produto certo para a absorção
que você precisa.



Produto indicado para
Incontinência Intensa.

FÁCIL DE COLOCAR E TIRAR

CINTURA ELÁSTICA

CONTROLADOR DE ODORES

Incontinência intensa:

QUEIJO SEM LEITE, *bolo sem ovos?*

Para além do café preto e do pão francês: padeira que não usa ingredientes de origem animal atrai até quem não é adepto do veganismo



Petra Furtado Marron, proprietária da padaria Verderosa

É difícil imaginar todas aquelas delícias normalmente vendidas no balcão da padaria sem a adição de ovos, carnes e embutidos, leite, queijo e outros derivados de origem animal. Mas, na direção do aumento do consumo de produtos veganos, correm os negócios que não usam qualquer tipo de ingrediente de origem animal nos itens comercializados. É uma tendência que não tem mais volta.

Petra Furtado Marron, de Belém (PA), já estava de olho nesse mercado desde 2018, quando abriu a padaria Verderosa. Mas não porque queria aproveitar a onda do veganismo para ganhar dinheiro; a motivação dela foi uma história pessoal. Adepta de um bom café da manhã de padaria, Petra explica:

“Quando me tornei vegana, esse universo se fechou completamente. O que é possível encontrar em padocas convencionais, que seja apto para veganos, é basicamente café preto e pão francês (sem manteiga)”

***Petra Furtado Marron,
proprietária da padaria Verderosa***

ADVOGADA OU EMPREENDEDORA?

Do quarto de casa, onde montou uma pequena cozinha para começar suas produções, até a charmosa sede localizada no Umarizal, um dos bairros mais bonitos da capital paraense, muita coisa mudou. Naquele tempo, Petra fazia tudo sozinha, mas a padaria refletia a realização de um sonho, que, para dar certo, exigiu uma escolha difícil. “Eu precisei abrir mão de um caminho muito mais aceito socialmente, como advogada, havia acabado de me formar em direito. Quando você coordena uma empresa, precisa saber um pouco de tudo: contabilidade, marketing, gestão de estoque, atendimento ao cliente etc. Basicamente, eu precisei aprender tudo”, conta.

Semente que deu bons frutos

Petra continua trabalhando nas produções, como fazia no quarto de casa. Mas hoje conta com a ajuda de uma sócia, Beatriz Saraiva, que também atua internamente. As duas têm quatro funcionárias, que se dividem entre atendimento, entregas, cozinha e serviços gerais. A equipe cresceu porque pães, bolos, cappuccinos, manteigas, iogurtes, lanches, salgados, sonhos, sorvetes, omeletes, refeições, pizzas, hambúrgueres e outras delícias veganas atraem cada vez mais adeptos.

Ela revela que “a maioria dos clientes são mulheres com idades entre 30 e 40 anos, mas também recebemos pessoas mais jovens, que descobriram quão cruel é a indústria que explora animais; mulheres que têm filhos alérgicos à proteína do leite; e curiosos que querem experimentar novos sabores. Tem todo tipo de gente”.

E, se hoje a clientela é vasta, muito se deve ao que Petra fazia lá no começo da Verderosa: “Eu fiz um curso de marketing e acabei aprendendo que os clientes gostam de ver os processos, acompanhar o dia a dia da empresa. Fui mostrando os bastidores, compartilhando nas redes sociais cada pequena conquista, o que aproximou muito os clientes e seguidores da gente”. Ela continua compartilhando muita coisa interessante nas redes sociais e recebe elogios constantes. Para a empreendedora, a Verderosa é uma vitória coletiva. >>



saiba mais

@padriaverderosa

VERDEROSA EM NÚMEROS

- 5 anos de **FUNCIÓNAMENTO**
- 600 **ATENDIMENTOS MENSALS**, em média
- 4 **FUNCIÓNÁRIAS**, além das sócias
- **ESPAÇO** para 25 pessoas sentadas
- Mais de 40 itens no **CARDÁPIO**
- **VALORES** entre R\$ 6 e R\$ 100
- **TICKET MÉDIO** R\$ 55
- **FUNCIÓNAMENTO:** segunda, das 11h às 14h, e de terça a sábado, das 11h às 18h
- Quase 10 mil **SEGUIDORES NO INSTAGRAM**



Curiosidade: COMO É FEITO O QUEIJO VEGANO?

O queijo vegano, ou queijo vegetal, foi criado para substituir o tradicional queijo feito com leite animal. No entanto, há uma grande variedade de ingredientes vegetais que podem se transformar na iguaria indispensável em receitas como massas e pizzas: castanhas, amêndoas, grão-de-bico, tremoço, batata-doce, sementes, arroz e até feijão. Além da variação de ingredientes, há também tipos diferentes de queijos veganos, como camembert, brie, muçarela, requeijão cremoso e queijos azuis, tipo gorgonzola.

No processo de fabricação de um queijo tradicional, é usado um tipo de coagulante para coalhar o leite, transformando líquido em sólido. Já para fazer o queijo vegano, como não há leite, é preciso usar probióticos e outros ingredientes, como kefir de água e rejuvelac (feito a partir de grãos e



Queijo de castanha-de-caju, vegano com tomate seco e especiarias

cereais), para garantir a fermentação e, conseqüentemente, sabor e textura semelhantes aos do queijo tradicional.

De maneira geral, a castanha-de-caju é a principal base para a fabricação de queijos vegetais. Isso porque, no processo de fermentação, esse é o alimento que mais se assemelha ao sabor dos queijos lácteos. No entanto, apesar de não ser muito popular em algumas regiões do país, o tremoço também é uma boa alternativa. Além de ser rico em proteínas, costuma ter preço melhor que as castanhas. 🍌



Novos Sabores Linha Meu Bolo

BROWNIE E PETIT GATEAU:

• Não precisa de Batedeira

CHOCOLATE COM AVELÃ:

• Sabor intenso de avelã

• Facilidade no preparo

PÃO DE LÓ:

• Receita perfeita para cobrir e rechear

• Também faz rocambole

• Versatilidade e facilidade no preparo



O equilíbrio entre sabor e digestão



Acesse o
QR Code
e confira!



Gostamos de
fazer bem o que
te faz bem.



O MINISTÉRIO DA SAÚDE INFORMA: O ALEITAMENTO MATERNO EVITA INFECÇÕES E ALERGIAS E É RECOMENDADO ATÉ OS 2 (DOIS) ANOS DE IDADE OU MAIS.

Dover Roll®

O melhor e mais sustentável
Saco para Lixo do Brasil!





Alinhado à
**Economia Circular e ao
consumo consciente!**



Super Forte e Super Forte Reciclado

Sacos reforçados, com fita para amarrar e uso em porta-rolos.



Reforçado Reciclado

Reforçado e super resistente.
Excelente para o lixo pesado!



Odor Defense

Perfumado! Com neutralização
contínua de maus odores!



@doverroll

Acesse: www.dover-roll.com.br





SITE APRENDA MAIS

Mais de 100 cursos gratuitos e 100% *on-line* estão disponíveis na plataforma *Aprenda Mais*, do Ministério da Educação (MEC). O objetivo é oferecer qualificação profissional em diversas áreas para permitir que empreendedores e profissionais possam se capacitar sem sair de casa. Entre os cursos, há opções nas áreas de Gestão e Negócios; Informação e Comunicação; e Produção Alimentícia. Em média, cada curso tem 40 horas e, para receber o certificado, reconhecido pela Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, o aluno deve atingir o aproveitamento requisitado. Para se inscrever, basta fazer um cadastro no site.

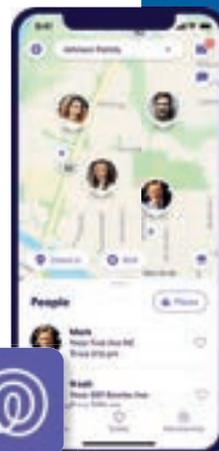


aprendamais.mec.gov.br

APP

RASTREADOR DE CELULAR - LIFE360

O *Life360* é um aplicativo criado com o objetivo de ajudar grupos de familiares ou amigos a rastrear os celulares uns dos outros e, dessa forma, manter todos conectados para fins de segurança, por exemplo. Isso porque o *app* mostra a localização de cada usuário em um mapa privado. No entanto, a ferramenta pode ser uma opção para quem tem ou faz parte de uma equipe de ambulantes, colaborando dessa forma para a organização do trabalho. O *Life360* está disponível para smartphones Android e iOS, é bastante intuitivo e tem uma versão gratuita. Ele usa dados de localização GPS e deve ser instalado no celular de todos os membros da equipe, mas exige conexão com a internet para fornecer informações fidedignas em tempo real.



Composto Lácteo Mococa

A qualidade do leite em pó que cabe no seu bolso!





HIDRATANTES

monange

Sua linha completa
de autocuidado.

EXPERIMENTE!

#EuMeCuidoAssim

NOVA LINHA PAIXÃO

Provoque uma deliciosa
sensação na sua pele.

Com óleo
de amêndoas



PAIXÃO

ACRE

Assai Rio Branco

Rod. BR-364, 1.897
Floresta Sul - Rio Branco
Tel.: (68) 3214-5600 / 3214-5601

ALAGOAS

Assai Arapiraca

Rua Maria Genusir Soares, 308
(Rod. AL 220) - Planalto
Tel.: (82) 3522-8600 / 3522-8602

Assai Menino Marcelo

Av. Menino Marcelo, s/n - Maceió
Tel.: (82) 3334-4269 / 3334-3949

Assai Tabuleiro

Av. Dr. Durval de Goes Monteiro, 10.580
Tabuleiro do Martins - Maceió
Tel.: (82) 3314-6100 / 3314-6101

AMAPÁ

Assai Macapá

Rod. Juscelino Kubitschek, Lote 03 - Tel.: (96)
3203-0400 / 3203-0401

AMAZONAS

Assai Manaus Grande Circular

Av. Autaz Mirim, 8.755 - Mutirão
Tel.: (92) 3247-2250 / 3247-2251

Assai Manaus II

Av. Ephigênio Salles, 2.045 - Aleixo
Tel.: (92) 3643-0600 / 3643-0602

Assai Manaus Torquato

Av. Torquato Tapajós, 2.200, Bairro Flores
Tel.: (92) 3652 - 2600 / 3652 - 2601

BAHIA

Assai Barreiras

Av. Cleriston Andrade, 1.897 - São Miguel
Tel.: (77) 3614-0750 / 3614-0751

Assai Barris

Rua do Salete, nº 30, Barris - Salvador
Tel.: (71) 3277-3150 / 3277-3151

Assai Cabula

Rua Silveira Martins, 3.506 - Salvador
Tel.: (71) 3194-9300 / 3194-9301

Assai Camaçari

Av. Jorge Amado, s/n - Reserva Camassarys
Tel.: (71) 3454-0250 / 3454-0251

Assai Cidade Baixa

Rua Luiz Régis Pacheco, 2 - Uruguai
Tel.: (71) 3316-8750 / 3316-8752

Assai Feira de Santana

Av. Eduardo Fróes Mota, s/n - Sobradinho
Tel.: (75) 3624-1432 / 3624-2948

Assai Golf Club

Rua Genaro de Carvalho, 516 - Jd. Cajazeiras
Tel.: (71) 3282-0400 / 3282-0402

Assai Guanambi

Rod. BR 030, 5.978 - São Sebastião
Tel.: (77) 3452-4450 / 3452-4451

Assai Ilhéus

Estrada Una-Ilhéus, 222 - São Francisco
Tel.: (73) 3657-6650 / 3657-6651

Assai Itapetinga

Rod. BA 263 - Recanto da Colina
(Em frente à UESB)
Tel.: (77) 3262-3501 / 3262-3502

Assai Jequié

Av. Cesar Borges, s/n - São Judas Tadeu
Tel.: (73) 3526-7423 / 3526-7131

Assai Juazeiro da Bahia

Av. São João, s/n - Jardim Flórida
Tel.: (74) 3614-2490 / 3614-2274

Assai Lauro de Freitas

Av. Santos Dumont, 2.239
Itinga (Estrada do Coco)
Tel.: (71) 3289-9500 / 3289-9501

Assai Paulo Afonso

Av. do Aeroporto (BA - 210), s/n
Jardim Bahia - Paulo Afonso
Tel.: (75) 3282-3900 / 3282-3901

Assai Paripe

Av. Afranio Peixoto, s/n - Salvador
Tel.: (71) 3404-8450 / 3404-8451

Assai Salvador Mussurunga

Rua Prof. Plínio Garcez de Sena, 1.240
Rótula da Santinha
Tel.: (71) 3612-6300 / 3612-6301

Assai Senhor Do Bonfim

BR 407 - Sentido Capim Grosso
(próx. à entrada de Umburanas)
Tel.: (74) 3542-4900 / 3542-4901

Assai Serrinha

Av. Lomanto Junior - BR 116, s/n
(Cidade Nova) Serrinha
Tel.: (75) 3261-8550 / 3261-8551

Assai Teixeira de Freitas

Av. Pres. Getúlio Vargas, 7.887
São José, Teixeira de Freitas
Tel.: (73) 3292-2550 / 3292-2551

Assai Tomba

Av. Eduardo Froes da Mota, 2.500
(Antes da Caixa D'Água) - Tomba
Tel.: (75) 3612-4000 / 3612-4001

Assai Vasco da Gama

Av. Vasco da Gama, 4.049
Federação, Salvador
Tel.: (71) 3028-9651 / 3028-9652

Assai Vitória da Conquista

Av. Anel de Contorno s/n - Felícia
Tel.: (77) 3425-0072 / 3425-0347

CEARÁ

Assai Bezerra de Menezes

Av. Bezerra de Menezes, 571 - Fortaleza
Tel.: (85) 3533-4476

Assai Caucaia

Rodovia BR. 222, 6.970, Bloco A - Caucaia
Tel.: (85) 3285-3739 / 3285-2966

Assai Cidade dos Funcionários

BR 116, 501 - Fortaleza
Tel.: (85) 3251-4700 / 3251-4701

Assai Iguatu

Avenida Perimetral, 611 (Areias) - Iguatu
Tel.: (88) 3566-7900 / 3566-7901

Assai Jóquei

Av. Senador Fernandes Távora, 44
Jóquei Clube, Fortaleza
Tel.: (85) 3022-9310 / 3022-9311

Assai Juazeiro do Norte

Av. Padre Cícero, 4.400 - Juazeiro do Norte
Tel.: (88) 3571-4408 / 3571-3972

Assai Kennedy

Av. Sargento Hermínio Sampaio, 2.965
Monte Castelo - Fortaleza
Tel.: (85) 3474-9700 / 3474-9702

Assai Maracanaú

Av. Dr. Mendel Steinbruch, 2.770
Distrito Industrial I
Tel.: (85) 3383-5900 / 3383-5901

Assai Mister Hull

Av. Mister Hull nº 4.300 - Fortaleza
Tel.: (85) 3099-9501 / 3099-9501

Assai Parangaba

Av. Godofredo Maciel, 86 - Fortaleza
Tel.: (85) 3292-6416 / 3292-6422

Assai Sobral

Rodovia BR 222, 3.668
Cidade Gerardo Cristino de Menezes
Tel.: (88) 3614-0008 / 3614-4573

Assai Tapioqueiras

Av. Washington Soares, 10.300,
Messejana - Fortaleza
Tel.: (85) 3194-2500 / 3194-2501

Assai Washington Soares

Av. Washington Soares, 5.657 - Fortaleza
Tel.: (85) 3533-8200 / 3533-8209

DISTRITO FEDERAL**Assai Brasília SIA**

Sia Sul, S/Nº Trecho 12 Lote 15
Tel.: 0800 773 2322

Assai Ceilândia

Setor M Qnm 11 - Lote 06, Mezanino 06
Mezanino - Brasília
Tel.: (61) 3581-4435 / 3581-4435

Assai Brasília Park

SMAS Trecho 03 Guarã - Brasília
Tel.: (61) 2195-2700/2195 - 2701

Assai Taguatinga

QS 9 - Rua 100, Lote 04
(Areal - Pistão Sul EPNB) Brasília
Tel.: (61) 3456-9150 / 3456-9151

Assai Taguatinga Shopping

Rua 420, QS 03, Lote 04
Região administrativa de Taguatinga
Tel.: (61) 3043-2063 / 3043-2064

GOIÁS**Assai Anápolis**

Av. Universitária, 765 - Anápolis
Tel.: (062) 3310-8700 / 3310-8701

Assai Caldas Novas

Av. Santo Amaro, 1.697
Solar de Caldas Novas
Tel.: (64) 3454-7250 / 3454-7251

Assai Goiânia Buriti

Av. Padre Orlando Morais, s/n - Goiânia
Tel.: (62) 3280-7205

Assai Goiânia Independência

Av. Independência, s/n (ao lado do Parque Mutirama) - Goiânia - Setor Central
Tel.: (62) 3243-5800 / 3219-3801

Assai Goiânia Perimetral

Av. Perimetral Norte, 2.609
Setor Vila João Vaz - Goiânia
Tel.: (62) 3219-7850 / 3219-7855

Assai Goiânia Portugal

Av. Portugal, nº 744 - Goiânia
Tel.: 0800 773 2322

Assai Goiânia Av. T9

Av. T-9, s/n - Jardim Europa
Tel.: (62) 3219-8700

Assai Rio Verde

Rodovia BR 60, s/n - Perímetro Urbano
Tel.: (64) 3901-3150 / 3901-3151

Assai Valparaíso

BR 040 - Km 3 - sentido Luziânia
Tel.: (61) 3669-9850 / 3669-9851

MARANHÃO**Assai Imperatriz**

Rodovia BR 010 - Km 25 - Coko Grande
Tel.: (99) 3221-8979 / 3221-8671

Assai São Luís Guajajaras

Av. Guajajaras, 06 (São Bernardo)
Tel.: (98) 3133-6566 / 3133-6567

Assai São Luís Turu

Av. São Luis Rei de França, s/n - São Luís
Tel.: (98) 3131-3650

MATO GROSSO**Assai Cuiabá**

Rua Fernando Corrêa da Costa, 4.875 Coxipó
Tel.: (65) 3669-3055 / 3667-4850

Assai Jardim das Américas

Av. Fernando Corrêa da Costa, 1.255
Tel.: (65) 3618-3850 / 3618-3851

Assai Rondonópolis

Av. Presidente Médici, 4.269
Vila Birigui - Rondonópolis
Tel.: (66) 3425-2167 / 3425-2170

Assai Rondonópolis Bandeirantes

Av. Bandeirantes, 4.165 - Jd. Bela Vista
Tel.: (66) 3014 -1314 / 3014 - 1315

Assai Sinop

Av. dos Jacarandás, 4.030 Qd. 19 - Lt 999
Setor Industrial Norte
Tel.: (66) 3511-6900 / 3511-6901

Assai Várzea Grande

Av. Dom Orlando Chaves, s/n
Tel.: (65) 3685-4737 / 3685-4739

MATO GROSSO DO SUL**Assai Acrissul**

Av. Fábio Zahran, 7.919 - Jardim América
Tel.: (67) 3342-0505 / 3342-6665

Assai Campo Grande Aeroporto

Av. Duque de Caxias, 3.200
(Próx. ao aeroporto) - Santo Antônio
Tel.: (67) 3368-1650 / 3368-1651

Assai Coronel Antonino

Av. Consul Assaf Trad, s/n - Campo Grande
Tel.: (67) 3354-6000

Assai Dourados

Rua Coronel Ponciano, 785 - Terra Roxa
Tel.: (67) 3416-2500 / 3416-2501

MINAS GERAIS**Assai Belvedere**

Rua Maria Luiza Santiago 110 - Belo Horizonte
Tel.: (31) 2111-9400 / 2111-9401

Assai Betim

Av. Juiz Marco Túlio Isaac, 3.355
Parque das Industrias, Betim
Tel.: (31) 3267-1345

Assai Contagem

Av. João César de Oliveira 4.321
Tel.: (31) 3198-3100 / 3198-3102

Assai Ipatinga

Av. Pedro Linhares Gomes 5.765 - Ipatinga
Tel.: (31) 3828-4600 / 3828-4601

Assai Santa Efigênia

Av. Francisco Sales 898 - Belo Horizonte
Tel.: (31) 3546-7340 / 3546-7341

Assai Sete Lagoas

Av. Doutor Renato Azeredo, 2.955,
Tel.: (31) 3779-6450 / 3779-6451

Assai Uberlândia

Av. Rondon Pacheco, 755 - Tabajaras
Tel.: (34) 3299-4600 / 3299-4601

PARÁ**Assai Ananindeua**

Rod. BR 316, KM 9 - 1.760
Centro Ananindeua
Tel.: (91) 3262-8350/3262-8351

Assai Batista Campos

Av. Roberto Camelier, SN - Belém
Tel.: (91) 3210-8100 / 3210-8101

Assai Belém

Rod. Mário Covas, 69 - Coqueiro
Tel.: (91) 3284-1550 / 3284-1551

Assai Belém Almirante

Av. Almirante Barroso, 5.386,
bairro Castanheira
Tel.: 0800 773 2322

Assai Castanhal

(BR 316) Av. Pres. Getúlio Vargas, 5.600
Jaderlandia
Tel.: (91) 3412-4652 / 3412-4651

Assai Parauapebas

Rod. PA 275, s/n (Bairro Gleba Carajás III)
Tel.: (94) 3352-5250 / 3352-5251

Assai Santarém

Av. Eng. Fernando Guilhon, s/n
Santarenzinho
Tel.: (93) 3524-7900 / 3524-7901

PARAÍBA**Assaí Campina Grande**

Av. Assis Chateaubriand, s/n - Liberdade
Tel.: (83) 3331-2946 / 3331-1984

Assaí Campina Grande II

Av. Prof. Severino Bezerra Cabral, 1.339
Tel.: (83) 3344 -5400 / 3344-5401

Assaí João Pessoa

Rua Motorista Aldovandro Amâncio
Pereira, 51 - Ernesto Geisel - João Pessoa
Tel.: (83) 3231-4722

Assaí Cabedelo

BR 230, S/N - Parque Boa Esperança
Tel.: (83) 3194 - 0401 / 3194 - 0402

PARANÁ**Assaí Alto da XV**

Av. Marechal Humberto de Alencar Castelo
Branco, 230 - Cristo Rei, Curitiba
Tel.: (41)3142-7071 / 3142-7072

Assaí Curitiba

Linha Verde - BR 116 - Pinheirinho
Tel.: (41) 3567-5350 / 3567-5351

Assaí Curitiba Atuba

BR 476 - Bairro Alto, Curitiba - PR
Tel.: (41) 3072-1900 / 3072-1901

Assaí Curitiba JK

Av. Juscelino Kubitschek de Oliveira, 2.511
CIC - Curitiba
Tel.: (41) 3279-6100 / 3279-6101

Assaí Kennedy

Av. Pres. Kennedy, 1.000 - Água Verde
Tel.: (41) 3228-9100/ 3228 -9101

Assaí Londrina

Av. Tiradentes, 4.650 - Londrina
Tel.: (43) 3357-9026 / 3357-9131

Assaí Londrina II

Av. Saul Elkind, 2.211 - Conj. Vivi Xavier
Tel.: (43) 3294 -4101 / 3294 -4102

Assaí Maringá

Rua Rubens Sebastião Marin, 1.820
Tel.: (44) 3472-3600 / 3472-3604

Assaí Maringá Seminário

Av. Colombo, 9.322 - Gleba Patrimônio
Tel.: (44) 3218-4550 / 3218-4551

PERNAMBUCO**Assaí Avenida Recife**

Av. Recife, 5.777 - Jardim São Paulo
Tel.: (81) 3252-6600/3252-6601

Assaí Cabo de Santo Agostinho

Rod. PE 60, 2.520 - Garapu
Tel.: (81) 3518- 5000 / 3518-5001

Assaí Camaragibe

Av. Doutor Belmino Correia, 681
Tel.: (81) 3456-8950 / 3456-8951

Assaí Caruaru

Av. Cleto Campelo, 9 - N. Sra. das Dores
Tel.: (81) 3721-8095 / 3721-8095

Assaí Caruaru II

Av. João de Barros, s/n (Quadra 13)
Tel.: (81) 3725-6850 / 3725-6851

Assaí Garanhuns

Av. Prefeito Luiz Souto Dourado, 1.102
Severiano Moraes Filho - Garanhuns
Tel.: (87) 3762-2115 / 3763-6763

Assaí Imbiribeira

Av. Mal. Mascarenhas de Moraes, 2.180
Tel.: (81) 3497-7350 / 3497-7351

Assaí Jaboatão

Av. General Barreto de Menezes, 434
Prazeres - Jaboatão dos Guararapes
Tel.: (81) 3468-2765 / 3797-2400

Assaí Paulista

BR 101, 5.800 - Paulista
Tel.: (81) 3437-8701 / 3437-8700

Assaí Petrolina

Av. Sete de Setembro, s/n anexo área 2 a 3
Tel.: 0800 773 2322

Assaí Serra Talhada

Av. Waldemar Ignácio de Oliveira, s/n
Tel.: (87) 3929-2850 / 3929-2851

PIAUI**Assaí Parnaíba**

Rodovia BR 343, 3.775 - Parnaíba
Tel.: (86) 3315-7100 / 3315-7101

Assaí Picos

Rodovia BR 316, s/n (Belo Norte) - Picos
Tel.: (89) 3415-0600 / 3415-0601

Assaí Teresina

Av. José Francisco de Almeida Neto, 1.000
Tel.: (86) 3194-1250/ 3194-1251

Assaí Raul Lopes

Av. Raul Lopes, 2.757 - Ininga - Teresina
Tel.: (86) 3026 - 8032 / 3026 - 8033

RIO DE JANEIRO**Assaí Alcântara**

Rua Dr. Alfredo Becker, 605 - São Gonçalo
Tel.: (21) 3706-0343 / 2601-1414

Assaí Ayrton Senna

Av. Ayrton Senna, 6.000 - Jacarepaguá
Tel.: (21) 2110-7850 / 2110-7852

Assaí Bangu

Rua Francisco Real, 2.050
Tel.: (21) 2401-9576 / 2401-6224

Assaí Barra da Tijuca

Av. Das Américas, 900
Tel.: (21) 2483-3050 / 2483-3050

Assaí Cabo Frio

Av. América Central, 900
Tel.: (22) 2640-6450 / 2640-6451

Assaí Campinho

Rua Domingos Lopes, 195 - Madureira
Tel.: (21) 2450-2329 / 2452-2686

Assaí Campos dos Goytacazes

Av. Arthur Bernardes - Trevo do Índio Tel.: (22)
2739-7500 / 2739-7501

Assaí Campo Grande

Estrada do Mandanha, 3.457
Tel.: (21) 3406-6968 / 3406-3811

Assaí Carioca

Av. Vicente de Carvalho, 909
Vila da Penha, Rio de Janeiro
Tel.: (21) 2169-3430/ 2169-3431

Assaí Ceasa

Av. Brasil, 19.001 - Irajá
Tel.: (21) 2473-2071 / 2471-2169

Assaí Cesário de Melo

Av. Cesário de Melo, 3.470
Campo Grande - Rio de Janeiro
Tel.: (21) 3198-1450 / 3198-1451

Assaí Cordovil

Av. Trevo das Missões, 410
Tel.: 0800 773 2322

Assaí Duque de Caxias

Av. Governador Leonel de
Moura Brizola, 2.973 - Vila Centenário
Tel.: (21) 3780-5801 / 3780-5802

Assaí Freguesia

Estrada de Jacarepaguá, 7.753
Tel.: (21) 2447-8525 / 2447-6580

Assaí Ilha do Governador

Av. Maestro Paulo Silva, 100 - Jd. Carioca
Tel.: (21) 3383-8589

Assaí Macaê Obelisco

Av. Lacerda Agostinho, 2.175 - Virgem Santa
Tel.: (22) 2757- 6050 / 2757- 6051

Assaí Mariz e Barros

Rua Mariz e Barros, 975 - Tijuca
Tel.: (21) 3528-1100 / 3528-1101

Assaí Méier

R. Dias da Cruz, 371 (Méier)
Tel.: (21) 3296-5050 / 3296-5051

Assaí Mendanha

Estrada do Mendanha, 3.457
Campo Grande
Tel.: (21) 3406-6968 / 3406-3889

Assaí Nilópolis

Av. Getúlio de Moura, 1.983 - Centro
Tel.: (21) 2691-1972 / 2691-3696

Assaí Niterói

Rua Benjamin Constant, 263 - Largo do Barradas
Tel.: (21) 2625-6526

Assaí Nova Iguaçu

Rua Marechal Floriano Peixoto, 1.448
Tel.: (21) 3770-9175 / 3770-9145

Assaí Petrópolis

Estrada União e Indústria, 870
Tel.: (24) 2232-5500 / 2232-5501

Assaí Pilares

Av. Dom Hélder Câmara, 6.350
(Próximo à saída 4 da Linha Amarela)
Tel.: (21) 3315-7200

Assaí Rio Dutra

Rodovia Presidente Dutra, 10.521
(Bairro Industrial) - Mesquita/RJ
Tel.: (21) 2797-1550 / 2797-1551

Assaí Sabão Português

Av. Brasil, 2.251, São Cristóvão
Tel.: (21) 3295-2150 / 3295-2151

Assaí Santa Cruz

Av. Padre Guilherme Decaminada, 2.385
Tel.: (21) 3198-1950 / 3198-1951

Assaí São Gonçalo

R. Doutor Alberto Torres, S/N
Tel.: 2728-1150 / 2728-1151

Assaí São Gonçalo Centro

Av. Presidente Kennedy, 429
Tel.: (21) 2169-3400 / 2169-3401

Assaí São João de Meriti

Rod. Presidente Dutra, 4.301
Jardim José Bonifácio
Tel.: (21) 2757-5950 / 2757-5951

Assaí Tijuca

Rua Uruguai, 329 - Rio de Janeiro
Tel.: (21) 2238-1323

Assaí Tribobó

Av. Fued Moises, 114 - São Gonçalo
Tel.: (21) 2702-8300 / 2702-8301

RIO GRANDE DO NORTE
Assaí Natal

Av. Dão Silveira, s/n
Pitimbu - Natal
Tel.: (84) 3218-9324 / 3218-5529

Assaí São Gonçalo do Amarante

Av. Bacharel Tomaz Landim, s/n
Tel.: (84) 3674-8450 / 3674-8452

RONDÔNIA
Assaí Porto Velho

Rua da Beira, 6.881 - Lagoa
Tel.: (69) 3216-2300 / 3216-2301

Assaí Porto Velho Imigrantes

Av. dos Imigrantes, 4.045
Tel.: (69) 3216-6900

RORAIMA
Assaí Boa Vista

Av. Brasil, 616 (BR 174) - Boa Vista
Tel.: (95) 3194-1400 / 3194-1401

SÃO PAULO
Grande São Paulo
Assaí Águia de Haia

Av. Águia de Haia, 2.636 - Parque das Paineiras
Tel.: (11) 2046-6220

Assaí Anhanguera

Rua Samuel Klabin, 193 - Vila Aliança
Tel.: (11) 3839-8100 / 3839-8101

Assaí Aricanduva

Av. Aricanduva, 5.555 - Aricanduva
Tel.: (11) 2723-2350 / 2723-2351

Assaí Bala Juquinha

Av. dos Estados, 1.155 - Parque Central
Tel.: (11) 4976-9800 / 4976-9801

Assaí Barra Funda

Av. Marquês de São Vicente, 1.354 - São Paulo
Tel.: (11) 3611-1658

Assaí Carapicuíba

Av. Desembargador Dr. Eduardo Cunha
de Abreu, 1.455 - Vila Municipal - Carapicuíba
Tel.: (11) 4189-9601 / 4189-9602

Assaí Casa Verde

Av. Engenheiro Caetano Álvares, 1.927
Tel.: (11) 3411-5262 / 3411-5250

Assaí Cidade Dutra

Av. Senador Teotônio Vilela, 2.926
Jardim Iporanga - Cidade Dutra
Tel.: (11) 5970-5901

Assaí Cotia

Estrada do Embú, 162 - Jd. Torino - Cotia
Tel.: (11) 2159-4650 / 2159-4655

Assaí Guarulhos Dutra

Av. Aniello Pratici, 494 - Jd. Santa Francisca
Tel.: (11) 3411-5700 / 3411-5706

Assaí Guarulhos Jamil João Zarif

Av. Jamil João Zarif, 689 - Jd. Santa Vicência
Tel.: (11) 2402-8950 / 2402-8951

Assaí Embu das Artes

Av. Elias Yazbek, 1.183 - Centro
Tel.: (11) 4778-9600 / 4778-9601

Assaí Fernão Dias

Rodovia Fernão Dias, s/n, km 86,4
Tel.: (11) 2242-4668 / 2242-4123

Assaí Franco da Rocha

Rod. Luiz Salomão Chama, Sn
Quadra gleba B Lote área 08 B
Tel.: (11) 4934-5780 / 4934-5781

Assaí Freguesia do Ó

Av. Nossa Senhora do Ó, 1.759
Vila Albertina
Tel.: (11) 3933-3300 / 3933-3301

Assaí Giovanni Pirelli

Rua Giovanni Battista Pirelli, 1.221
Santo André
Tel.: (11) 4458-0904 / 4458-2828

Assaí Guaianases

Estrada Dom João Nery, 4.031 - São Paulo
Tel.: (11) 3052-1349 / 3052-1347

Assaí Guaianases Estação

Estrada Itaquera Guaianazes, nº 2.671
Tel.: (11) 2551-7500 / 2551-7501

Assaí Jandira

Av. Alziro Soares, 20
(próximo à estação Jardim Silveira)
Tel.: (11) 4772-1400 / 4772-1401

Assaí Interlagos

Av. Sarg. Geraldo Santa'ana, 1.491
Tel.: (11) 5541-3500 / 5541-3501

Assaí Itaquera

Av. Sylvio Torres, 190 - São Paulo
Tel.: (11) 3544-6482 / 3544-6450

Assaí Jabaquara

Rua Taquaruçu, 79 - São Paulo
Tel.: (11) 5011-5673 Ramal 19

Assaí Jaçanã

Av. Luís Stamatius, 35 - São Paulo
Tel.: (11) 3544-6550

Assaí Jacu Pêssego

Av. Jacu Pêssego, 750 - São Paulo
Tel.: (11) 2523-9360 / 2523-9361

Assaí Jaguaré

Av. Jaguaré, 925 - São Paulo
Tel.: (11) 3714-6815 / 3714-1357

Assaí Jaraguá/Taipas

Av. Raimundo Pereira de Magalhães, 10.535
Tel.: (11) 3944-6801 / 3944-6802

Assaí João Dias

Av. Guido Caloi, 25 - São Paulo
Tel.: (11) 2755-7555 / 2755-7556

Assaí Marginal Tietê - Tatuapé

Rua Ulisses Cruz, 993 - Lote A - São Paulo
Tel.: (11) 2095-8100 / 2095-8101

Assaí Mauá

Av. Antônia Rosa Fioravante, 3.270
Tel.: (11) 4544-0900 / 4544-0901

Assaí Nações Unidas

Av. das Nações Unidas, 22.777
Tel.: (11) 3795-8700 / 3795-8701

Assaí Nordestina

Av. Nordestina, 3.077 - São Paulo
Tel.: (11) 2928-4651 / 2928-4650

Assaí Osasco

Av. dos Autonomistas, 1.687 - Vila Yara
Tel.: (11) 3411-5600 / 3411 5611

Assaí Penha Tiquatira

Av. São Miguel, 962 - Vila Marieta
Tel.: (11) 2793-2500 / 2793-2501

Assaí Pirajussara

Av. Ibirama, s/n - Taboão da Serra
Tel.: (11) 4138-1580 / 4138-1044

Assaí Raposo Tavares

Av. Marechal Fiuza de Castro, 239
Jardim Pinheiros
Tel.: (11) 3732-3100 / 3732- 3101

Assaí Ribeirão Pires

Av. Francisco Monteiro, 1.941
Tel.: (11) 4825-1995

Assaí Santa Catarina

Av. Santa Catarina, 1.672
Tel.: (11) 5671-8501 / 5671-8502

Assaí São Mateus

Av. Ragueb Chohfi, 58 - São Paulo
Tel.: (11) 2010-1200/ 2010-1201

Assaí São Miguel

Av. Marechal Tito, 1.300 - São Paulo
Tel.: (11) 3411-5300 / 3411-5311

Assaí São Miguel II

Av. São Miguel, 6.818 - Vila Norma
Tel.: (11) 2030-2351 / (11) 2030-2352

Assaí Sapopemba

Av. Sapopemba, 9.250 - São Paulo
Tel.: (11) 2197-1500

Assaí Sezefredo Fagundes

Av. Coronel Sezefredo Fagundes, 535 - Tucuruvi
Tel.: (11) 2262-9830 / 2262-9831

Assaí Taboão da Serra

Av. Felício Barutti, 3.040 - Jardim Mirna
Tel.: (11) 4771-8547 / 4771-8711

Assaí Tatuapé

Av. Condessa Elisabete de Robiano, 2.176/2.186
Tel.: (11) 3411-5450 / 3411-5460

Assaí Teotônio Vilela

Av. Senador Teotônio Vilela, 8.765 - Jd. Casa
Tel.: (11) 5922-9300 / 5922-9301

Assaí Vila Carrão

Rua Manilha, 42 - Vila Carrão
Tel.: (11) 3411-5155 / 2295-8847

Assaí Vila Luzita

Av. Capitão Mario Toledo de Camargo, s/n
Vila Luzita - Santo André
Tel.: (11) 4452-7901 / 4452-7902

Alto Tietê**Assaí Brás Cubas**

Av. Henrique Peres, 1.330 - Mogi das Cruzes
Tel.: (11) 4738-7300 / 4738-7301

Assaí Itaquaquecetuba

Estrada São Paulo - Mogi, 3.810
Tel.: (11) 4642-9611 / 4642-5681

Assaí Mogi das Cruzes

Rua José Meloni, 998 - Mogi das Cruzes
Tel.: (11) 4790-6092 / 4790-610

Assaí Mogilar

Av. Prefeito Carlos Ferreira Lopes, 600
Vila Mogilar, Mogi das Cruzes
Tel.: (11) 4699-8200/ 4699-8201

Assaí Suzano

Rua Prudente Moraes, 1.751 - Suzano
Tel.: (11) 4741-1211 / 4741-1577

Assaí Vila Sônia

Av. Prof. Francisco Morato, 4.367 - São Paulo
Tel.: (11) 3411-5550 / 3411-5556

ABCD Paulista**Assaí Diadema**

Av. Piraporinha, 1.144 - Vila Nogueira
Tel.: (11) 4070-8701 / 4070-8702

Assaí São Bernardo do Campo

Av. Piraporinha, 680 - Planalto
Tel.: (11) 3411-5650 / 3411-5662

Assaí São Bernardo Anchieta

Av. do Taboão, 574 - São Bernardo do Campo
Tel.: (11) 4362-8600

Assaí São Caetano do Sul

Rua Senador Vergueiro, 428
Tel.: (11) 4224-2853 / 4224-2150

Assaí Santo André

Rua Visconde de Taunay, 216
Tel.: (11) 3468-4702 / 3468-4700

Assaí Santo André Pereira Barreto

Av. Pereira Barreto, 2.444 - Jd. Bom Pastor
Tel.: (11) 4422-9360

Litoral (SP)**Assaí Caraguatatuba**

Av. Prisciliana de Castilho, 840 - Caputera
Tel.: (12) 3897-5614 / 3897-5600

Assaí PG Litoral Plaza

Av. Ayrton Senna da Silva, 1.511 - Tude Bastos
Tel.: (13) 3473-6686 / 3473-7524

Assaí Praia Grande

Presidente Kennedy, 9.271 - Emboaçú
Tel.: (13) 3471-8475 / 3471-8475

Assaí Praia Grande II

Av. Min. Marcos Freire, s/n
(entre túneis 18 e 19) - Glória
Tel.: (13) 3596-9501 / 3596-9502

Assaí Santos

Av. Nossa Senhora de Fátima, 50 - Saboó
Tel.: (13) 3296-2100

Assaí Santos Ana Costa

Av. Ana Costa, 340 - Tronco Chave
Tel.: (13) 3519-3800 / 3519-3802

Assaí São Vicente

Av. Antonio Emmerich, 245
Próximo ao 2º BC - São Vicente
Tel.: (13) 3569-1920 / 3569-1921

Interior (SP)**Assaí Amoreiras**

Av. Ruy Rodrigues, 1.400
Campinas
Tel.: (19) 3223-2877

O TOQUE ESPECIAL QUE FALTAVA NAS SUAS RECEITAS DE INVERNO COM



SINTA O ACONCHEGO,
CUIDADO E SABOR DE
YOKI E KITANO. CONFIRA
AS MELHORES RECEITAS
NO QR CODE OU ACESSE:



<https://www.kitano.com.br/receitas-culinarias/>

Assaí Araraquara

Av. José Bonifácio, 483 - Centro
Tel.: (16) 3311-3300/ 3311-3301

Assaí Araçatuba

Rua Waldemar Alves, 230 - São Vicente
Tel.: (18) 3636-4270 / 3636-4271

Assaí Bauru

Av. Nações Unidas, s/n - Quadra 06
Tel.: (14) 3222-4152 / 3212-4605

Assaí Campinas

Av. Senador Saraiva, 835
Tel.: (19) 3274-3100/ 3274-3101

Assaí Campinas Abolição

Rua da Abolição, 2.013
Tel.: (19) 3274-3100/ 3779-3501

Assaí Hortolândia

Rua Luiz Camilo de Camargo, 1.015
Tel.: (19) 3809-9200 / 3809-9201

Assaí Indaiatuba

Av. Francisco de Paula Leite, 2.242
Tel.: (19) 3816-9800 / 3816-9801

Assaí Itatiba

Av. Luiz Emmanoel Bianchi, 120
Tel.: (11) 4524-2900 / 4524-9901

Assaí Jundiá

Rua Quinze de Novembro, 430 - Jundiá
Tel.: (11) 2136-0406 / 2136-0405

Assaí Jundiá Ferroviários

Av. União dos Ferroviários, 2.940 - Jundiá
Tel.: (011) 4527-6500 / 4527 - 6501

Assaí Limeira

Rua José Bonifácio, 149 - Limeira
Tel.: (19) 2114-9850

Assaí Paulínia

Av. José Paulino, 2.600 - Jd. América
Tel.: (19) 3833-0760 / 3833-0761

Assaí Piracicaba

Rua Regente Feijó, 823 - Centro
Tel.: (19) 3436-6400/ 3436-6401

Assaí Piracicaba Nova América

Av. Antônio Fazanaro, 95
Tel.: (19) 3401-2100 / 3401-2101

Assaí Presidente Prudente

Av. Joaquim Constantino, 3.025
Tel.: (18) 3908-4449 / 3908-4417

Assaí Ribeirão Preto

Av. Presidente Castelo Branco, 2.395
Tel.: (16) 3211-5706 / 3211-5700

Assaí Ribeirão Preto Imigrantes

Av. Presidente Castelo Branco, 50,
Jardim Palma Travassos
Tel.: (16) 3968-6200

Assaí Ribeirão Preto Rotatória

Av. Treze de Maio, 92 - Ribeirão Preto
Tel.: (16) 3624-8654 / 3624-8651

Assaí Ribeirão Preto Vargas

Av. Pres. Vargas, 1.617 - Ribeirão Preto
Tel.: (16) 3913-8300/ 3913-8301

Assaí Rio Claro

Av. Tancredo Neves, 450 - Rio Claro
Tel.: (19) 2111-2157 / 2111-2151

Assaí Santa Bárbara do Oeste

Rua da Agricultura, 1.258
Tel.: (19) 3459-9550 / 3459 -9552

Assaí São José dos Campos

Av. Dr. Sebastião Henrique da Cunha
Pontes, 4.600 - São José dos Campos
Tel.: (12) 3570-0121 / 3570-0122

Assaí Sorocaba

Rodovia Raposo Tavares, s/n - Vila Artura
Tel.: (15) 3388-3000 / 3388-3006

Assaí Sorocaba Itavuvu

Av. Itavuvu, 1.766 - Sorocaba
Tel.: (11) 3239-3204

Assaí Sorocaba Santa Rosália

Rua Maria Cinto Biaggi, 164
Tel.: 0800 773 2322

Assaí Taubaté

Av. Dom Pedro I, 630 E (Terra Nova)
Tel.: (12) 3625-3550 / 3625-3551

SERGIPE

Assaí Adélia Franco

Av. Adélia Franco, 3.735 - Aracaju
Tel.: (79) 3304-0270 / 3304-0272

Assaí Aracaju

Rua Simeão Aguiar, 430 - José
Conrado de Araújo - Aracaju
Tel.: (79) 3209-8000 / 3209-8001

Assaí Aracaju II

Av. Melício Machado, 240
(Zona de Expansão) - Aracaju
Tel.: (79) 3249-8500 / 3249-8501

Assaí Itabaiana

Av. Eduardo Paixão Rocha, 1.667
Porto - Itabaiana
Tel.: (79) 3432-9250 / 3432-9252

Assaí Nossa Senhora do Socorro

Av. Industrial Carlos Barreto, s/n, Quadra 2, Cj.
João Alves Filho Distrito
Nossa Senhora do Socorro
Tel.: (79) 3279-3550 / 3279-3551

TOCANTINS

Assaí Palmas

Av. Joaquim Teotônio Segurado, s/n
(Plano Diretor Expansão Sul) - Palmas
Tel.: (63) 3228-2900 / 3228-2901

Assaí Parque Cesamar

Quadra 402 Sul, Av NS 2, lote 1
Plano Diretor Sul, Palmas
Tel.: (63) 3214-2418



Confira a lista completa de lojas também no site assai.com.br/nossaslojas

YPÊ TÁ EM CASA

E PRECISA ESTAR NAS PRATELEIRAS DA SUA LOJA.

Ypê

QUALIDADE
QUE SE VÊ.
CERTEZA
QUE É YPÊ.

CONHEÇA OS
BENEFÍCIOS DA
LINHA CASA YPÊ.

✓ Elimina 99,9%¹
de germes, fungos
e bactérias



3 EM 1

✓ Desinfeta
✓ Controla
mau odor¹
✓ Perfuma

DESINFETANTE YPÊ

✓ Elimina 99,9%¹
de germes, fungos
e bactérias



✓ Bico dosador
✓ Lacre de
segurança

ÁGUA SANITÁRIA YPÊ

A linha de produtos Ypê
oferece mais vantagens. Afinal,
além do melhor custo-benefício, o
consumidor pode contar com
uma limpeza diferenciada
para a casa toda.

+ Controle
de odor¹

+ Tira
manchas

+ Ação
desengordurante

+ Ação
bactericida¹

+ Secagem
rápida e brilho
sem embaçar
com álcool

5
5
VERSÕES.
SOLUÇÕES

MULTIUSO YPÊ

materiais de
ponto de venda



digital



encartes



midia



¹Eficácia comprovada contra as seguintes bactérias, vírus e fungos: PINHO E BAK: Staphylococcus aureus, Salmonella choleraesuis, Escherichia coli, Pseudomonas aeruginosa, Vibrio cholerae tipo Oparva, Vibrio cholerae tipo Inaba e Trichophyton mentagrophytes. ANTIBAC: Vírus da Gripe, Vírus da Hepatite B e C, Vírus Sencial Respiratório, Rotavírus, SARS-CoV-2 (COVID-19), Escherichia coli, E. Coli O157:H7, Salmonella enterica, Pseudomonas aeruginosa, Staphylococcus aureus, Trichophyton mentagrophytes, Candida albicans. Confira a lista completa dos microrganismos no site: www.ype.ind.br. ²Referente a linha Pinho Ypê. Eficaz contra odores de banheiro, cozinha e mofo. ³Eficácia comprovada contra as seguintes bactérias e fungos: Enterococcus faecium, Escherichia coli, Pseudomonas aeruginosa, Salmonella choleraesuis, Staphylococcus aureus, Trichophyton mentagrophytes. ⁴Eficaz contra odores de cozinha, banheiro e mofo. ⁵Eficácia comprovada contra as seguintes bactérias: Staphylococcus aureus, Pseudomonas aeruginosa, Salmonella choleraesuis e Escherichia coli.

PANTENE

NOVO



**FIOS ATÉ 100% MAIS
FORTES E PREENCHIDOS***

*vs shampoo sem ingredientes condicionadores.