

em revista
ARMAZÉM

| Ano VI | Edição XV |

Armazém do Grão

DE PANIFICADORA A REDE DE SUPERMERCADOS
SABORES E MEMÓRIAS QUE UNEM GERAÇÕES
PÁG. 6

TORTA SALGADA

DE LIQUIDIFICADOR: UMA
OPÇÃO PRÁTICA E RÁPIDA
PÁG. 28

**VEJA RECEITA DE
GELATINA COLORIDA**

SOBREMESA MUITO POPULAR
NOS ANOS 90 NO BRASIL
PÁG. 32



nossas
lojas
cada vez mais perto de você!

Rio de Janeiro

**Barra da
Tijuca**



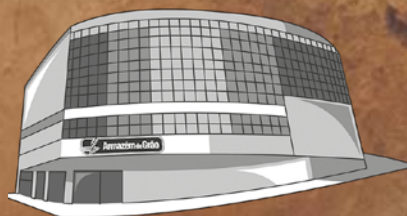
Av. das Américas, 11.599
(21) 3547-3046
(21) 3547-3047

Teresópolis



Barra do Imbuí

Av. Presidente Roosevelt, 1360
(21) 2008-0150



Lúcio Meira

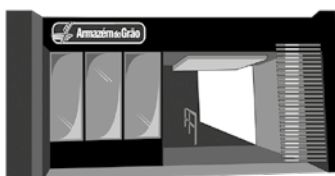
Av. Lúcio Meira, 85
(21) 2008-0150



1º de Maio

R. Primeiro de Maio, 165 e 173
(21) 2008-0150

Petrópolis



16 de Março

R. 16 de Março, 195
(24) 2104-7323
(24) 2104-7324



Capela

R. Dr. Paulo Hervê, 955
(24) 2220-9450



Corrêas

R. Castro Alves, 112 e 134
(24) 2221-2244
(24) 2221-4509



Itaipava-Boa Vista

Est. União e Indústria, 12.235
(24) 2104-7385
(24) 2104-7386



Itaipava-Bonsucesso

Est. União e Indústria, 8455 e 8461
(24) 2221-8954
(24) 2221-8853



Mosela

R. Mosela, 983
(24) 2246-0358
(24) 2237-2973



Quitandinha

R. General Rondon, 550
(24) 2109-6440



Valparaíso

R. Dr. Gonçalves Dias, 290
(24) 2237-3078





O açúcar que está presente no nosso dia a dia vai além de adoçar as receitas.

União acredita que o sabor **transforma qualquer ocasião em um momento especial**: um cafezinho no melhor papo do dia, uma sobremesa em diversão, um bolo em um gesto de carinho.

União. Sabor que transforma.

www.uniao.com.br



FACEBOOK/CIAUNIAO



YOUTUBE/CIAUNIAO



INSTAGRAM/CIAUNIAO



TIKTOK/CIAUNIAO

Ano VI | Edição XV
set, out e nov 2024

Presidente:
Antoane Correa

Diretora:
Luciana Gall

Curadoria:
Luciana Gall

Conteúdo:
Fernanda F. Tavares
Nuno Martins
Raíla Phelisberto

Produção gráfica:
Flávia Freitas

Publicidade:
Dep. Comercial
Armazém do Grão

Artes:
Fernanda F. Tavares
Flávia Freitas
Kemp

Imagens:
Arquivo pessoal
Freepik
Stock
Unsplash

Quer estar na
próxima edição?
Fale conosco
(24) 2220-9471, ou
envie um e-mail
para:

marketing
@armazemdograo.com.br



nesta edição



24



38

24 Nossos Pães

Há momentos em nossas vidas que são marcados por gestos simples, como o ato de partilhar um pão ainda quente. Em nossas lojas, fazemos questão de manter sabores que transcendem gerações.

28 Receitas Práticas

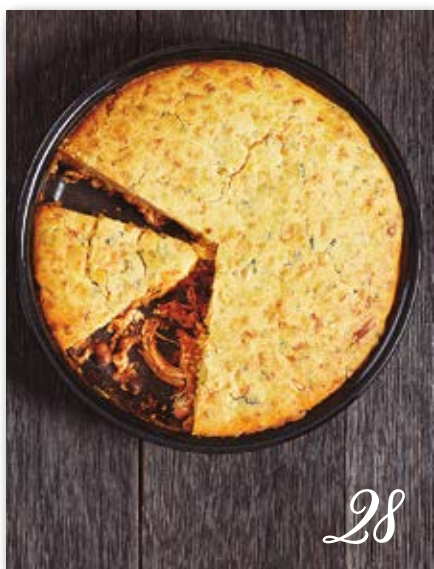
Quem não gosta de simplificar a vida com uma boa torta salgada? A torta salgada de liquidificador é uma opção prática e rápida. Confira a receita!

38 Para todas as idades

Vaca Preta, já ouviu falar? É uma espécie de milkshake simples que combina refrigerante de cola com sorvete de creme. Veja a receita!

40 Aconteceu e foi Show

A campanha Aniversário Solidário do Armazém do Grão celebrou mais um ano de sucesso e entregou mais de 7 toneladas de alimentos a 8 instituições de caridade.



28



32

32 Uma Receita Clássica

A gelatina colorida foi uma sobremesa muito popular nos anos 90 no Brasil, especialmente em festas infantis e reuniões familiares.

6 Conheça a história do Armazém do Grão!



6



CAPÍTULO 1

Armazém do Grão:

Uma Jornada de Dedicação e Crescimento

Na década de 1970, Antônio Silvério Corrêa abriu a primeira mercearia da família, a Rede Somar, no Bairro Castrioto. Em 1986, junto com os irmãos Heitor e Oswaldo, Antônio inaugurou uma padaria, um passo importante para o futuro da família no ramo alimentício. Foi nesse ambiente que Antoane Hang filho de Antônio, teve seu primeiro contato com o comércio, ajudando na produção de café com leite e pão com manteiga desde os sete anos; aos 14 já tinha a carteira assinada e, aos 20 tornou-se sócio da padaria.



Antone Corrêa começou a trabalhar ainda criança na Panificadora do pai e hoje é um dos grandes empresários do setor de varejo do país.





CAPÍTULO 2

Armazém do Grão o surgimento da marca

Em 2000, Antoane Correa assumiu completamente o negócio, transformando a Panificadora Castrioto em um mercado. Com visão empreendedora, ele estudou o varejo e desenvolveu o negócio com solidez. Em 2008, o primeiro Armazém do Grão foi inaugurado no Centro de Petrópolis, marcando o início de uma nova era. Luciana Gall de Souza Corrêa, esposa de Antoane e psicóloga, juntou-se ao negócio, contribuindo significativamente para a gestão de pessoas e a humanização da empresa.

COMPROMISSO COM PETRÓPOLIS



Antoane Corrêa e sua esposa, Luciana Gall, têm o compromisso de trabalhar diariamente pela excelência dos serviços da rede Armazém do Grão.



Início foi com a Panificadora no bairro Castrioto. Marca surgiu com a primeira loja no centro de Petrópolis.





CAPÍTULO 3

Expansão

vivências de consumo no exterior

A expansão do Armazém do Grão continuou rapidamente. Em 2011, a primeira loja em Itaipava foi inaugurada, oferecendo uma vasta gama de mercadorias, de azeites do mundo todo a vinhos internacionais. A filosofia de negócios sempre foi baseada na criação de um ambiente inclusivo, sem distinção entre clientes, valorizando a experiência de compra para todos. Entre 2012 e 2015, Antoane e Luciana viajaram o mundo para entender como as pessoas consumiam em diferentes lugares. Isso levou à inauguração de mais lojas, incluindo a quinta loja, no Bingen.



Primeira loja de Itaipava foi inaugurada em 2011



Visita a grandes lojas de varejo nos EUA ajudaram a entender consumo dos clientes.





CAPÍTULO 4

*UniGrão**aposta na formação e capacitação dos colaboradores*

Em 2017, o foco no desenvolvimento dos colaboradores se intensificou com a criação de uma escola corporativa alinhada a um plano de carreira.

Em 2019, a Universidade Corporativa do Armazém do Grão, a **UniGrão**, foi lançada, oferecendo capacitação online e prática para todos os funcionários. Este projeto foi parte do Programa de Excelência (Proex), que visa investir no desenvolvimento e qualificação dos colaboradores.

Através da **UniGrão** conseguimos disseminar o conhecimento e padronizar nossos serviços com cursos específicos para cada cargo, área e departamento.

Os novos colaboradores, antes de iniciar suas atividades laborativas, realizam as aulas da **UniGrão** com objetivo de já chegarem para o trabalho presencial com a teoria, o que ajuda a realizar suas atividades nesse início na empresa.

Os colaboradores antigos também sempre estão realizando cursos de atualização e reciclagem.

No processo seletivo interno para crescimento e mudança de função, as notas tiradas na **UniGrão** são utilizadas como um dos critérios para aprovação ou não do colaborador. Já a criação do Dia do Agradecimento na empresa foi uma forma de reconhecer e valorizar o empenho dos funcionários.



BIG SHOW com colaboradores das lojas de Petrópolis

Alguns dos funcionários que cresceram na empresa após capacitação na UNIGRÃO. Abaixo momentos do Dia do Agradecimento com nossos colaboradores



André iniciou como operador de supermercado e hoje está em nosso quadro gerencial





CAPÍTULO 5

Crescimento com foco na excelência

Em 2020, o armazém do Grão adquiriu a antiga sede da Dentsply, transferindo seu corporativo e Centro de Distribuição para um novo prédio. Este passo significativo simbolizou o crescimento contínuo da empresa, que mantém seu foco em oferecer produtos de alta qualidade e um excelente serviço ao cliente.

Em 2022, o Armazém do Grão enfrentou desafios significativos com as tragédias causadas por enchentes, mas a dedicação dos colaboradores permitiu a rápida recuperação das lojas afetadas. A expansão continuou com a abertura da primeira loja fora de Petrópolis, na Barra da Tijuca, e a aquisição da rede de supermercados Regina, em Teresópolis.



No antigo prédio da Dentsply foi montado o novo Centro Administrativo e Centro de Distribuição.



Loja Barra da Tijuca e do Antigo Regina, também ganharam segundo piso com a Daiso Japan.





CAPÍTULO 6

Compromisso com a sustentabilidade

Além do crescimento comercial, o Armazém do Grão também se destaca não apenas pela qualidade de seus produtos e excelência no atendimento, mas também pelo forte compromisso com a sustentabilidade. Em uma era onde responsabilidade ambiental é mais crucial do que nunca, a empresa lidera pelo exemplo, implementando uma série de iniciativas ecológicas que visam reduzir significativamente seu impacto ambiental.

Entre as principais ações, destaca-se a instalação de placas solares em suas unidades, uma medida que não só diminui a dependência de fontes de energia não renováveis, mas também contribui para a redução de emissões de CO₂.

Além disso, o Armazém do Grão substituiu as lâmpadas fluorescentes por LEDs em todas as suas instalações, uma mudança que resulta em menor consumo de energia e de maior durabilidade, reforçando o compromisso da empresa com a eficiência energética.

Essas iniciativas refletem a visão do Armazém do Grão em ser um agente ativo na preservação do meio ambiente. Ao adotar práticas que minimizam o impacto ambiental, a empresa assegura que seu crescimento seja acompanhado de responsabilidade e respeito ao planeta, garantindo que suas operações sejam sustentáveis a longo prazo.



Projetos de sustentabilidade premiados e Cupom Verde em todas as lojas.



Investimento em placas solares: um compromisso com a eficiência energética.





CAPÍTULO 7

Um olhar cuidadoso para o futuro

Hoje, o Armazém do Grão é uma das maiores redes supermercadistas do interior do Estado do Rio de Janeiro, com 12 lojas físicas, 1 loja virtual, além de sua própria fábrica de pães e um Centro de Distribuição. A visão de Antoane Correa sempre foi ser o melhor no que faz, focando na capacitação dos colaboradores e na criação de um impacto positivo na comunidade.

A história do Armazém do Grão é uma jornada de dedicação, inovação e crescimento sustentável, sempre com um olhar cuidadoso para o futuro e um compromisso inabalável com seus valores fundamentais.

Atualmente, a rede conta também com uma frota de 10 caminhões, 4 trucks frigoríficos, 1 truck de carga seca, 1 caminhão toco frigorífico, 4 caminhões toco de carga seca e cerca de 1.400 colaboradores, reforçando seu papel como um dos maiores empregadores da região.



O presidente da rede, Antoane Corrêa, hoje participa de vários eventos do setor de varejo contando sobre os projetos de sucesso do Armazém do Grão.



Junto de sua esposa, Luciana Gall, Antoane Corrêa aposta em novas conquistas para a rede no estado do Rio de Janeiro.



Durante o Petrópolis Business 2023, a rede apresentou sua loja no Metaverso: pioneirismo no setor de varejo.



**1986**

Inauguração da padaria no bairro Castrioto, em Petrópolis.

**2008**

Um novo conceito de negócio foi criado e fundada a marca Armazém do Grão, com a inauguração da primeira filial, no centro da cidade.

**2004**

Transformação da padaria em mercado.

2010

Inauguração do nosso Centro de Distribuição. Produtos chegando nas nossas prateleiras mais rápido.

**2011**

Expandimos! Os bairros Itaipava e Valparaíso (Petrópolis/RJ) ganharam uma loja do Armazém do Grão para chamar de sua.

**2013**

Crescemos mais! Inauguramos a quinta loja no bairro Capela (Petrópolis/RJ), junto com nossa sede corporativa.

**2012**

Ampliamos nosso Centro de Distribuição. Nova estrutura e maior capacidade.

**2016**

Inauguramos as maiores lojas da rede Corrêas e Mosela (Petrópolis/RJ).



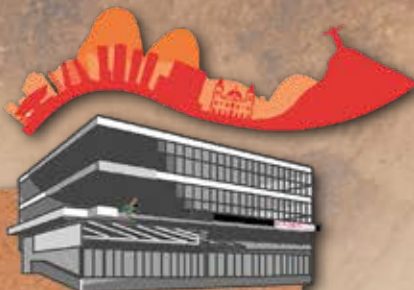
2019

Lançamos nossa
plataforma e-commerce
(armazendograo.com.br).
O bairro Quitandinha
(Petrópolis/RJ) recebeu
a nossa sétima loja da rede

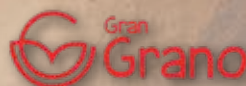


2022

Descemos a serra,
inaugurando nossa
primeira unidade na
Barra da Tijuca
(Rio de Janeiro/RJ).



2023



2021

Inauguramos uma loja
em ponto estratégico:
16 de Março, no Centro
de Petrópolis, em parceria
com a Daiso.



Também em 2022 a rede adquiriu 3 lojas em Teresópolis e inaugurou mais uma em Petrópolis. Boa Vista.



2024





PERDIGÃO

**PERDIGÃO. O SABOR
DE COMER JUNTOS.**



NUGGETS

Só Sadia tem



Seu dia pede
Sadia



sabores

que transcendem gerações



Há momentos em nossas vidas que são marcados por gestos simples, como o ato de partir um pão ainda quente. Talvez você se lembre de uma manhã em que o aroma do pão recém-assado invadiu a casa, trazendo consigo uma sensação de conforto e pertencimento. Ou das tardes na casa dos avós, onde o pão, feito com paciência e amor, era mais do que alimento – era um símbolo de cuidado e afeto. Essas memórias, tão ligadas ao ato de comer, são um elo que nos conecta ao passado e, ao mesmo tempo, nos reconecta ao presente. É essa essência que o Armazém do Grão busca preservar na sua linha de pães artesanais, feita com fermentação natural e ingredientes cuidadosamente selecionados.

Cada pão que colocamos em nossas prateleiras é um tributo a essas tradições que transcendem gerações. O sourdough, com sua crosta dourada e miolo macio, é uma verdadeira volta às origens. O sabor levemente ácido e a textura única são frutos de um processo lento, onde o tempo é um ingrediente indispensável. Esse tipo de fermentação natural não apenas confere um sabor profundo ao pão, mas também o torna mais leve e mais fácil de digerir, como se cada fatia fosse um convite para desacelerar e apreciar o momento. Para aqueles que buscam algo ainda mais nutritivo, oferecemos pães integrais e enriquecidos com sementes. Eles são uma escolha que alia o sabor de antigamente

aos benefícios de uma alimentação equilibrada.

NOSSOS PÃES

A mistura de sementes crocantes com a suavidade do pão cria uma combinação perfeita de textura e sabor, que desperta os sentidos e alimenta o corpo e a alma. No Armazém do Grão, sabemos que o pão é muito mais do que um alimento básico – ele é parte da nossa história, da nossa identidade. Quando você leva para casa um dos nossos pães artesanais, está levando também um pedaço dessa tradição, feito para ser compartilhado com quem você ama.

Porque, no fundo, é isso que sempre buscamos: criar momentos que se tornam lembranças, sabores que atravessam o tempo e nos fazem sentir em casa, não importa onde estejamos. E é por isso que continuamos a fazer pão do jeito que sempre foi feito – com paciência, cuidado e o desejo de que cada fatia traga um pouco mais de aconchego à sua vida.



Em nossas lojas, o cliente encontra uma variedade de pães, que mantêm tradições de várias culturas





Pescados Seara

Surpreende pelo sabor, qualidade e variedade.



**QUALIDADE
GARANTIDA**



Tilápia Grelhada

com Purê de Batatas e Brócolis



Preparo
40 minutos



Rendimento
4 porções

Ingredientes

- 1 pacote de Filé de Tilápia Seara;
- Sal a gosto;
- Pimenta-do-reino moída na hora a gosto;
- Sumo de 1 limão;
- Azeite para grelhar.

Para o Purê de Batata com Brócolis

- 8 batatas médias;
- 150g de brócolis;
- 1 colher (sopa) de azeite;
- 2 dentes de alho picados;
- 2 colheres (sopa) de cream cheese;
- ½ xícara (chá) de leite;
- ¼ xícara (chá) de queijo parmesão ralado;
- 1 pitada de sal.

Modo de preparo

Como fazer filé de tilápia grelhada:

1. Para o Filé de Tilápia Seara, siga o modo de descongelamento indicado na embalagem;
2. Tempere a tilápia com o sal, a pimenta e o sumo de limão;
3. Em uma frigideira antiaderente, aqueça o azeite e doure as tilápias dos dois lados.

Como fazer purê de batata e brócolis:

1. Cozinhe as batatas na água com uma pitada de sal até ficarem macias. Reserve;
2. Escorra e passe, ainda quente, no espremedor. Reserve;
3. Afervente os brócolis, escorra e pique;
4. Em uma frigideira, aqueça o azeite e doure o alho;
5. Junte os brócolis e refogue por 1 minuto;
6. Em uma panela, misture a batata reservada, o cream cheese, o leite, o sal, os brócolis e o queijo ralado. Leve ao fogo baixo e aqueça, sempre mexendo;
7. Sirva as tilápias com o purê e a salada verde com tomatinhos.



Frangos Orgânicos

Criados soltos, com alimentação orgânica e muito sabor.



Linha de Frangos da Granja

Criados livre de antibióticos.



Certificado de bem-estar animal



Alimentação 100% vegetal



Proteção rastreada



TORTA

Salgada



A torta salgada de liquidificador é uma opção prática e rápida, muito popular em festas e lanches no Brasil, especialmente nos anos 80 e 90. Ela pode ser recheada com uma grande variedade de ingredientes, como frango, presunto e queijo, legumes, entre outros. Aqui está uma receita clássica de torta salgada de liquidificador. Essa torta é ótima para ser servida em lanches, reuniões de família, festas ou mesmo como um prato principal acompanhado de uma salada, confira a receita.

Ingredientes para a Massa:

3 ovos
1 xícara de chá de leite
1/2 xícara de chá de óleo (pode ser óleo de soja, canola, girassol, ou até azeite)
1 e 1/2 xícaras de chá de farinha de trigo
1 colher de sopa de fermento em pó
1 colher de chá de sal
3 colheres de sopa de queijo parmesão ralado (opcional, para dar mais sabor)

Ingredientes para o

Recheio (exemplo de frango com legumes):

2 xícaras de chá de frango cozido e desfiado
1 lata de milho verde (sem a água)
1 lata de ervilha (sem a água)
1 tomate picado (sem sementes)
1/2 cebola picada
1/2 xícara de chá de azeitonas picadas
Sal, pimenta-do-reino e temperos a gosto (como orégano, cheiro-verde, etc.)
1 colher de sopa de azeite



RECEITA**Modo de Preparo:**

Preaqueça o forno: Preequeça o forno a 180°C e unte uma forma retangular média com manteiga e farinha ou apenas óleo.

Prepare o recheio: Em uma tigela, misture todos os ingredientes do recheio (frango, milho, ervilha, tomate, cebola, azeitonas, azeite e temperos). Ajuste o sal e os temperos conforme o seu gosto. Reserve.

Faça a massa: No liquidificador, bata os ovos, o leite, o óleo e o sal até ficar homogêneo. Adicione a farinha de trigo aos poucos, batendo sempre. Por último, adicione o queijo parmesão ralado e o fermento em pó, batendo rapidamente apenas para misturar.

Montagem: Despeje metade da massa na forma untada, espalhe o recheio uniformemente sobre a massa, e cubra com o restante da massa.

Assar: Leve ao forno preaquecido por cerca de 30 a 40 minutos, ou até que a torta esteja dourada e firme ao toque. Faça o teste do palito: se sair limpo, a torta está pronta.

Servir: Deixe esfriar um pouco antes de cortar para que os pedaços saiam bonitos e o recheio se assente. Sirva quente ou em temperatura ambiente.



Vinho Branco Puerto Viejo
RSV Chardonnay

dicas

Você pode variar o recheio usando atum, sardinha, presunto e queijo, legumes variados, carne moída, entre outros.

Adicionar um pouco de requeijão cremoso ou queijo ralado por cima da massa antes de assar dá um toque especial.



Com mais de 95 anos de história, a La Violetera se destaca por trazer ao Brasil uma vasta seleção de produtos de alta qualidade provenientes de diversas partes do mundo. Somos sinônimo de tradição e inovação, sempre comprometida em apresentar novidades gastronômicas e sabores autênticos aos consumidores brasileiros. São mais de 280 produtos cuidadosamente selecionados e importados de diferentes países, garantindo uma experiência única e diversificada na mesa dos seus clientes. Vamos conhecer um pouco mais sobre essa história?



Nossa História

1914

Início de tudo
Chegada de Hassan
Mohamed Raad ao Brasil



1960

**Loja no Mercado
Municipal de Curitiba**
Mudança no nome para
Importadora de Frutas
Filomena



1980

Montagem de uma
pequena fábrica na
Loja no Mercado
Municipal de Curitiba



2010

Reformulação da marca,
personagem e
embalagens



2022



Produtos Inovadores no
mercado, pensando em
trazer experiências aos
consumidores



1928

**Nasce a Imperatriz das
Frutas**



1970

Mudança de nome para
La Violetera
com distribuição Nacional



1989

A fábrica se instala na
**Cidade Industrial de
Curitiba**



2017

**Expansão de mercado,
modernização industrial,**
redesenho da marca,
embalagens e
personagem Sarita

Temos o desejo de explorar cada cultura e surpreender seu paladar.

É assim que convidamos você a viver novas experiências.

Conheça a história completa da La Violetera no nosso site e nos acompanhe nas redes sociais!



LaVioleteraOficial



lavioletera.com.br

Zero
Lactose

Zero como
tem que **ser**



No **Armazém do Grão** você
encontra toda a linha **Zero Lactose**.


Piracanjuba®


Armazém
do Grão

gelatina

colorida

A gelatina colorida foi uma sobremesa muito popular nos anos 90 no Brasil, especialmente em festas infantis e reuniões familiares. Sua aparência colorida e sabor refrescante a tornavam um sucesso.

Gelatina Colorida Ingredientes:

4 pacotes de gelatina de diferentes sabores e cores (morango, uva, limão, abacaxi)
1 lata de leite condensado
1 lata de creme de leite

1 envelope de gelatina incolor sem sabor
1 xícara de água (para dissolver a gelatina incolor)
Água para preparar as gelatinas conforme as instruções dos pacotes

Modo de Preparo:

Prepare as Gelatinas Coloridas Separadamente:

Dissolva cada pacote de gelatina em 250 ml de água fervente e adicione 250 ml de água fria (siga as instruções do fabricante). Coloque cada sabor em recipientes separados.

Leve à geladeira e deixe endurecer por pelo menos 2 horas, até que estejam firmes.



Corte as Gelatinas:

Depois de firmes, corte as gelatinas em cubos pequenos. Reserve. Prepare a Mistura de Leite Condensado e Creme de Leite:

Dissolva a gelatina incolor em 1 xícara de água morna, conforme as instruções do envelope, e deixe esfriar um pouco.

No liquidificador, bata o leite condensado, o creme de leite e a gelatina incolor dissolvida até obter uma mistura homogênea.



RECEITA

Montagem da Gelatina Colorida:

Em uma tigela grande ou em uma forma de pudim untada com um pouco de óleo (para facilitar a desenformagem), misture os cubos de gelatina colorida.

Despeje a mistura de leite condensado, creme de leite e gelatina incolor sobre os cubos de gelatina e misture delicadamente para não quebrar os cubos.

Leve à geladeira por pelo menos 4 horas, ou até que a sobremesa esteja bem firme.

Servir: Desenforme, se desejar,

A Escolha dos Sabores de Gelatina:

Para um visual mais atraente, escolha sabores de gelatina com cores contrastantes, como morango (vermelho), limão (verde), abacaxi (amarelo) e uva (roxo). Essas cores proporcionarão um efeito visual bonito e alegre.

Tempo de Geladeira:

É essencial deixar cada camada de gelatina endurecer completamente na geladeira antes de adicionar a próxima. Isso geralmente leva cerca de 2 horas por camada. Se você estiver com pressa, pode usar o freezer por um curto período de tempo (15-20 minutos), mas tome cuidado para que a gelatina não congele.

Mistura Cremosa:

Para um sabor mais suave e uma textura cremosa, você pode adicionar um pouco de leite de coco ou creme de leite fresco à mistura de leite condensado e creme de leite. Isso adiciona um toque especial e uma cremosidade que muitos apreciam.

Montagem:

Certifique-se de que a mistura de leite condensado e creme de leite esteja fria antes de despejá-la sobre os cubos de gelatina. Isso ajudará a manter as camadas de gelatina intactas e evitará que derretam.

Para uma apresentação visual mais interessante, você pode usar taças individuais em vez de uma grande tigela.

Decoração:

Embora a receita tradicional não inclua decoração, você pode adicionar um toque final com chantilly, frutas frescas (como morangos ou kiwi) ou raspas de chocolate branco para dar mais cor e sabor.

Servindo:

A gelatina colorida deve ser mantida refrigerada até o momento de servir. Ela é ideal para dias quentes e pode ser acompanhada de sorvete para uma sobremesa ainda mais refrescante.

**Finalizando**

A gelatina colorida é uma sobremesa prática, divertida e deliciosa, perfeita para trazer memórias da infância ou simplesmente para colorir a mesa de sobremesas. Aproveite essa sobremesa clássica com um toque nostálgico e surpreenda seus convidados com essa receita atemporal!



itambé

Ingredientes

- 5 batatas cozidas e amassadas
- 1/2 xícara de chá de leite Integral Itambé
- 1 colher de sopa de manteiga com sal Itambé
 - Sal a gosto
- Cerca de 200 gramas de presunto em fatias
- Cerca de 200 gramas mussarela fatiada Itambé
 - Parmesão ralado Itambé a gosto
 - Orégano a gosto

Purê de Batata Recheada Fácil

Reúna todos os ingredientes;

Em uma panela, coloque as batatas, o leite, a manteiga, o sal e misture bem;

Leve ao fogo médio, mexa sem parar por 2 minutos e desligue o fogo;

Em um refratário, cubra o fundo com uma parte do purê, espalhando bem;

Cubra com uma camada de presunto, depois uma de mussarela e mais uma de purê

Repita o processo até acabar, finalizando com uma camada de purê;

Polvilhe o parmesão ralado e o orégano por cima, e leve ao forno preaquecido a 180°C por cerca de 10 a 15 minutos;

Agora é só servir. Bom apetite!





Novos hábitos
começam escolhendo

Itambé
ZERO



O único com
Vitamina
Uai

0% lactose
gordura
açúcar

Sua dose diária de cuidado e bem-estar.



Da fazenda até sua mesa.

Natural
— MILK —

Naturalmente gostoso.



Os únicos com
Vitamina
Uai



Esporte é saúde!

Em 2024, o Armazém do Grão teve a honra de patrocinar a Meia Maratona de Petrópolis e quatro de nossos funcionários participaram da competição, representando nossa equipe com muito orgulho e determinação.

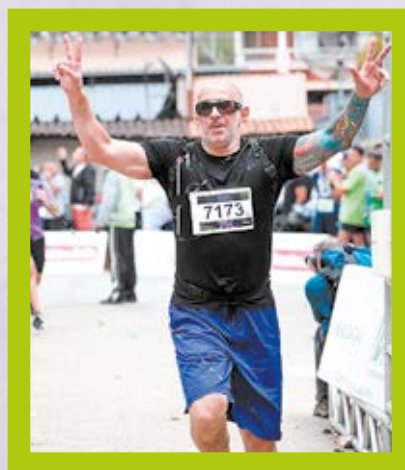
Sabemos que o esporte vai além da competição – é sobre saúde, disciplina e união. Nosso compromisso é incentivar e apoiar práticas esportivas que promovam qualidade de vida e fortaleçam nossa comunidade.

Uma de nossas colaboradoras que participou da corrida foi a Liliane Correia, técnica em segurança do trabalho, há 7 anos conosco, que foi a 3ª colocada na sua faixa etária e a 22ª no geral feminino.

Ela nos disse: “Na minha área de atuação, que visa a segurança e a qualidade de vida no ambiente de trabalho, vejo a promoção do esporte na empresa como redução de absenteísmo, de acidentes e doenças relacionadas ao trabalho. Assim evitamos a faltas e os custos financeiros com assistência médica; evitamos as doenças, inclusive as doenças de transtorno mental e as lesões por esforço; a qualidade de vida promove a produtividade e o ambiente sustentável.”

A corrida vai além de uma simples competição; ela é uma jornada pessoal de superação e autoconhecimento. Participar de uma corrida é enfrentar desafios,

MEIA MARATONA DE PETRÓPOLIS



FERNANDO MACHADO FOI UM DE NOSSOS COLABORADORES QUE PARTICIPARAM DA MEIA MARATONA DE PETRÓPOLIS



LILIANE CORREIA DE SOUZA LIMA, SIMONE CORREA E FERNANDA CASTRO: NOSSAS “MENINAS” SE DESTACARAM NA PROVA.

testar seus limites e celebrar conquistas, grandes ou pequenas. A corrida se torna, assim, um meio de crescer não apenas como atleta, mas como indivíduo, reforçando a importância de persistência e dedicação.

Para Simone Correa, Analista de RH no Armazém do Grão e uma das competidoras, a corrida é um desafio pessoal, que a faz ultrapassar seus limites e convida os colegas de trabalho: “Deem o primeiro passo, parem de arrumar desculpas e percebam quanto suas vidas podem mudar”.

“Esta iniciativa do Armazém não vai ajudar só eu como todos a buscar uma nova oportunidade de fazer uma nova modalidade de esporte” Reforçou Fernando Machado um de nossos colaboradores que participaram da Meia Maratona. Fernanda Castro, auxiliar de RH foi uma das participantes e declarou que sem o apoio do Armazém não faria parte da Meia Maratona. “Sem esse suporte, é provável que eu não tivesse me envolvido tanto nessa corrida. O apoio da empresa foi fundamental em recursos e motivação adicionais.”

O Armazém do Grão se orgulha em proporcionar aos nossos funcionários a oportunidade de participar de corridas, fazendo parte da história dos nossos atletas. Que esse seja apenas um parágrafo nesta trajetória de superação e conquistas. Acreditamos que o esporte é um aliado poderoso, não apenas na melhoria da qualidade de vida no ambiente de trabalho, mas também no bem-estar geral.



NOSSOS “ATLETAS” INCENTIVAM OS DEMAIS COLABORADORES
A PRATICAR ESPORTES E FIZERAM BONITO NA
MEIA MARATONA DE PETRÓPOLIS



LILIANE CORREIA,
TÉCNICA EM SEGURANÇA
DO TRABALHO, ESTÁ
NA REDE HÁ 7 ANOS E
CHEGOU NA 3ª POSIÇÃO
NA MEIA MARATONA DE
PETRÓPOLIS

vaca

preta

É uma bebida muito popular e nostálgica no Brasil, especialmente entre as crianças e adolescentes nos anos 80 e 90. É uma espécie de milkshake simples que combina refrigerante de cola com sorvete de creme. Aqui está a receita clássica:

RECEITA

Ingredientes:

1 lata ou garrafa de refrigerante de cola (aproximadamente 350 ml)
2 bolas de sorvete de creme (ou baunilha)

Modo de Preparo:

Escolha o Copo: Use um copo alto, como um copo de milkshake ou um copo longo.

Adicionar o Sorvete: Coloque as duas bolas de sorvete de creme no copo.

Despejar o Refrigerante: Lentamente, despeje o refrigerante de cola sobre o sorvete. O refrigerante vai começar a espumar e criar uma camada cremosa na parte superior.

Servir: Sirva imediatamente com um canudo e uma colher longa para aproveitar tanto o sorvete quanto o refrigerante.



Para uma versão extra cremosa, você pode misturar tudo rapidamente em um liquidificador, mas tradicionalmente é servido com o sorvete ainda em pedaços para ser consumido com colher e canudo. Outras variações da vaca preta podem incluir diferentes sabores de sorvete ou até mesmo usar refrigerante de guaraná no lugar da cola para uma versão mais suave.

A vaca preta é simples, deliciosa e traz um toque de nostalgia, lembrando tardes descontraídas e momentos felizes da infância e adolescência.

Nossa paixão

é fazer sorvetes incríveis para
gerar em você sensações inesquecíveis.

Uma história contada em colheradas e sabores há quase 30 anos no mercado de sorvetes e picolés. Trazemos em nosso DNA o carinho de um almoço em família no domingo e a força e qualidade de quem deseja, acima de tudo, estar cada vez mais perto de seus consumidores.



Aconteceu *e foi show!* aniversário solidário

A campanha Aniversário Solidário do Armazém do Grão celebrou mais um ano de sucesso, destacando-se pela entrega de mais de **7 toneladas de alimentos** distribuídas a 8 instituições de caridade. Graças ao apoio de colaboradores e clientes, a ação foi marcada por um forte espírito de união e solidariedade, proporcionando não apenas sustento, mas também esperança àqueles que mais precisam. Esta iniciativa exemplifica o impacto positivo que a sociedade pode alcançar quando se une por uma causa comum, reforçando o compromisso contínuo de apoiar aqueles que mais precisam.



CRECHE LAR



APPO



INST. HENRY BOREL



A EQUIPE QUE ATUA
HOJE NO NOVO
CENTRO DE OPERAÇÕES
GANHOU MAIS ESPAÇO
E COMODIDADES.

novo centro de operações **amplo e moderno**

Nosso centro de operações agora está na nova matriz, um espaço cuidadosamente planejado para integrar todos os departamentos, o e-commerce, e também para realizar os cursos da UniGrão. A nova matriz conta com um ambiente amplo e moderno, com setores bem divididos para facilitar a integração e o trabalho em equipe. Além disso, temos um grande refeitório, salas de reunião equipadas, uma recepção acolhedora, e até mesmo um mini mercado exclusivo para funcionários e visitantes.



COMPRE ONLINE

e tenha vantagens

- ✓ aniversariante do mês ganha 5% de desconto¹
- ✓ Indicando um amigo, no ato da compra dele você ganha R\$10 OFF²
- ✓ campanhas de FRETE GRÁTIS³
- ✓ ofertas diferenciadas
- ✓ e muito mais!



¹ na primeira compra realizada no mês do seu aniversário

² para utilizar na próxima compra e a pessoa indicada ganha: R\$5 OFF

³ entregamos em Petrópolis, Teresópolis e Barra da Tijuca (RJ)



**COMPRE
ONLINE**
**COMPRE
por aqui**



armazemdograo.com.br

Fique dentro



Siga o Armazém do Grão nas redes sociais e entre em contato conosco!



compre aqui

Aqui na rede Armazém do Grão buscamos sempre novas formas para nos aproximar ainda mais de nossos clientes. Além do contato direto em nossas lojas, nossos clientes têm uma gama diversificada de opções no setor de comunicação. Temos nossos encartes, o tablóide de importados sempre recheado de novidades e produtos exclusivos da rede; e nossa revista, sempre com dicas gastronômicas. Você sabia que fazendo seu cadastro para o Clube Armazém + você ganha descontos exclusivos na hora da compra? Além disso você participa de várias promoções por nossas redes sociais, ações de cashback e muito mais.

É essa filosofia de atender bem nossos clientes que nos faz querer sempre buscar o que há de melhor em produtos e preços. Nos siga nas redes sociais (@armazem_do_grao) e fique por dentro de tudo o que acontece por aqui!



NOVO
EXPERIMENTE



Agora também em tablete.



novo
CAPPUCCINO

L'OR

PLEASURE IS GOLD

Descubra
A NOVA LINHA L'OR
CAPPUCCINO PREMIUM

