

AQUI VOCÊ ENCONTRA SEMPRE O MELHOR

AGO/23
ANO 01
EDIÇÃO 09

NO CENTRO DE SP



www.nocentroidesp.com.br

PRA LÁ DE ESPECIAL

*Dia dos Pais merece
aquele churrasco
de responsa!*

Página 2

RISOTO

*Vinho tinto e pastrami são
combinação perfeita em
receita sugerida pela Ceratti.*

Página 8



OFERTAS
Páginas 12 a 17



Uma data pra lá de especial

Comemore o Dia dos Pais com um churrasco de responsa!

Tem coisa mais gostosa que fazer um churrasco em casa e ver todo mundo elogiando? Um dos segredos para ter esse êxito é adquirir cortes de carne que são mais apropriados para esse tipo de preparo, como picanha, maminha, cupim e contrafilé, por exemplo.

Outro é inovar preparando algo diferente para os seus convidados, como é o caso de um corte chamado Tomahawk, que contém parte do bife ancho e da costela e chega a ter até 30 centímetros.



Além de sua impressionante estética, possui elevado grau de marmoreio, proporcionando, assim, sabor único e inconfundível.

Já miolo de acém, bananinha (corte retirado do meio da costela bovina), costelinha e copa lombo são algumas das sugestões para quem deseja preparar um churrasco mais econômico, mas sem ter que abrir mão da qualidade das carnes. Cortes de frango e linguiças também costumam fazer bastante sucesso na churrasqueira.

No Centro de SP, em açougues como o Porco Feliz, que fica dentro do nosso querido Mercado, você encontra esses e diversos outros cortes, inclusive de animais exóticos, e também opções de carnes já temperadas e recheadas. E o melhor: para compras no varejo acima de 500 reais realizadas presencialmente até o dia

12/08/2023 nos balcões do Porco Feliz, você pode parcelar em duas vezes no cartão.

Na dúvida sobre quanto comprar para não faltar, estime uma média de 400 gramas de carne crua por pessoa para um churrasco de até 4 horas de duração e que também ofereça alguns acompanhamentos, como arroz, farofa, saladas e pães. Feliz Dia dos Pais a todos!!!



Esta é uma publicação produzida pela ICI Comunicação, que tem como Alexandrina Macedo (MTB 23353) como editora e Alexandre Macedo como executivo de negócios. Mensalmente a revista digital alcança, por e-mail e pelas redes sociais, mais de 150 mil

cadastros em nocentrodosp.com.br. Os conteúdos veiculados são de responsabilidade dos próprios anunciantes (e de suas agências, quando houver) e trazem links para seus sites, redes sociais e telefones de contato. As ofertas divulgadas nesta

edição são válidas durante o mês de agosto/2023 ou enquanto durarem os estoques. Lembrando que é proibida a venda de bebidas alcoólicas para menores de 18 anos. Beba com moderação - e se beber, não dirija.

Boa leitura e ótimas compras!



Porco Feliz
Carnes Nobres e Exóticas



- ✓ Avestruz
- ✓ Bovino
- ✓ Cabrito
- ✓ Capivara
- ✓ Cateto
- ✓ Coelho
- ✓ Cordeiro
- ✓ Cutia
- ✓ Faisão
- ✓ Jacaré
- ✓ Javali
- ✓ Leitoa
- ✓ Linguiça
- ✓ Paca
- ✓ Pato
- ✓ Queixada
- ✓ Suíno
- ✓ Vitelo



 **DELIVERY**

  **(11) 3322-5400**

 porcofeliz  porco_feliz



 **Faça seu pedido pelo site: www.porcofeliz.com.br/pedido**

Visite nosso site:
www.porcofeliz.com.br

Porco Feliz

Carnes Nobres e Exóticas

SHOWROOM

Mercado Municipal Paulistano (Mercadão) - Rua E - Box 26
Endereço: Rua da Cantareira, 306 - Centro - São Paulo - SP

Boi Feliz
Carnes Nobres e Exóticas

Conheça também nossa
boutique de carnes focada
em cortes bovinos.



LOMBO SUÍNO COM BACON E BATATAS**OFERECIMENTO: MADEJU** **Ingredientes**

- 
- » 1 peça de lombo suíno
 - » 4 dentes de alho picados
 - » 1 colher (sopa) de mostarda
 - » 1 colher (sopa) de alecrim picado
 - » Sal e pimenta-do-reino a gosto
 - » 1 xícara (chá) de vinho branco seco
 - » 1 quilo de batatas bolinhas pré-cozidas
 - » 250 gramas de bacon em fatias

Modo de preparo 

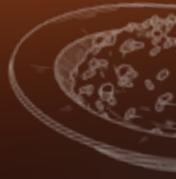
Tempere a carne com alho, mostarda, alecrim, sal e pimenta-do-reino a gosto. Envolve toda a superfície do lombo com as fatias de bacon, cobrindo tudo e prendendo com palitos nas laterais. Coloque o lombo em uma assadeira, regue-o com o vinho branco e cubra com papel-alumínio.

Leve ao forno pré-aquecido a 180°C por uns 50 minutos – ou até que a carne fique macia. Retire o papel-alumínio e adicione as batatas bolinhas pré-cozidas.

Deixe dourando por mais uns 20 minutos, regando de vez em quando. Caso o líquido seque, adicione meia xícara de água.



Depois que retirar o lombo do forno, é só fatiar a carne e servi-la em seguida junto com as batatinhas assadas. Bom apetite!!!





PORTFÓLIO

ESPECIALIDADE EM CORTES SUÍNOS

Produtos selecionados de alto padrão de qualidade.



NOBRES E ESPECIAIS



LINGUIÇAS GOURMET



CORTES TRADICIONAIS



LINGUIÇAS MADEJU





Macarrão instantâneo faz 65 anos

Sabia que ele já foi considerado a invenção japonesa mais importante do século 20?

O que é, o que é? Tem gente que não pode nem ouvir falar, mas tem muita gente que é viciada, especialmente pela facilidade de preparo e pelo custo acessível. Sim, estamos falando do macarrão instantâneo, que aqui no Brasil é mais conhecido como miojo.

Para quem não sabe, esse tipo de macarrão foi lançado no Japão em 25 de agosto de 1958 por Momofuku Ando, fundador da famosa companhia Nissin Food Products, e conquistou o mundo por sua rápida preparação (em apenas 3 minutos), feita somente

com o acréscimo de água e um pacotinho de tempero que vem junto com ele.

A invenção de Ando - que nasceu em Taiwan em 1910, durante a ocupação japonesa - ganhou ainda mais prestígio no ano de 2005 ao ser levada ao espaço para alimentar o astronauta japonês Soichi Noguchi a bordo do Discovery. "A paz está garantida quando não se está com fome", dizia Ando, que morreu em janeiro de 2007 em decorrência de um ataque cardíaco.

Outra curiosidade sobre o macarrão instantâneo é que ele já foi considerado a invenção japonesa mais importante no século 20 (clique **aqui** para ler sobre as 3 revoluções tecnológicas do miojo). Por causa desse sucesso, Ando também chegou a ser apelidado de "Rei dos Macarrões".





Mercado Municipal de São Paulo (Mercadão):
Rua da Cantareira, 306 - Rua G - Box 11 - Centro/SP



**O melhor empório do *Mercadão de SP* agora também
está na Zona Sul, no *Mercado de Santo Amaro!***



CONCEPT STORE
Sto. Mercado

**Rua Ministro Roberto Cardoso Alves,
359-391 – Santo Amaro/SP**

**Garanta aqui com a gente os melhores ingredientes
para comemorar o Dia dos Pais!**

www.emporioraga.com.br

contato@emporioraga.com.br

(11) 3326-1414

(11) 3227-3030

(11) 98011-4311

RISOTO DE VINHO TINTO COM LASCAS DE PASTRAMI

OFERECIMENTO: CERATTI



🕒 TEMPO DE PREPARO: 25 MIN
✂️ RENDIMENTO: 2 PORÇÕES



🍴 **Ingredientes:** 🍴

- » 320 gramas de arroz carnaroli (ou arbóreo)
- » 200 ml de vinho tinto tipo Barolo
- » 1 litro de caldo de carne
- » 1 alho-poró
- » 30 ml de azeite
- » 45 gramas de manteiga
- » 200g de pastrami em lascas
- » 1 folha de louro
- » Sal e pimenta-do-reino a gosto
- » 50 gramas de parmesão ralado
- » Folhas de tomilho ou cebolinha

PARA ENCONTRAR MAIS RECEITAS COMO ESTA



VISITE NOCENTRODESP.COM.BR/RECEITAS



Modo de Preparo:

Em uma panela, aqueça o caldo de carne e coloque as folhas de alho-poró lavadas. Reserve.

Pique a parte branca do alho-poró e refogue, em outra panela, junto com o azeite e metade da manteiga.

Acrescente o arroz e deixe refogar por uns 4 minutos, mexendo sempre.

Adicione, então, o vinho e espere a parte alcoólica evaporar. Continue mexendo com uma colher de pau.

Coloque a folha de louro e em seguida vá acrescentando o caldo (ainda quente) aos poucos mexendo com uma colher de tempos em tempos.

Quando o grão de arroz estiver cozido, mas levemente “al dente”, tempere com sal e pimenta-do-reino e acrescente o pastrami em lascas.

Retire a folha de louro, apague o fogo e acrescente o restante da manteiga e o parmesão ralado misturando com delicadeza.

Se necessário, adicione um pouco mais de caldo para chegar na cremosidade desejada. Finalize com umas folhas de tomilho frescas ou cebolinha picada e sirva o risoto imediatamente.

Sirva quente e bom apetite!

PARA ENCONTRAR MAIS RECEITAS COMO ESTA



VISITE NOCENTRODESP.COM.BR/RECEITAS



@barmortadelabrasil

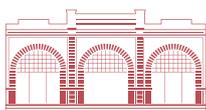


@barmortadelabrasil



BRAZUCA

BAR & LANCHES



**MORTADELA
BRASIL**

TRADICIONAL DESDE SEMPRE



PASTEL DE CAMARÃO



BOLINHO DE BACALHAU



PERNIL ARTESANAL



SENHORA CALABRESA

MEZANINO - BOX 4

  **(11) 3311-0024**



O melhor do
MERCADO MUNICIPAL
de São Paulo

O MELHOR
CHOPP DE
SAMPA



MÚSICA

FoVivo

Todas sextas e domingos

A partir das 12h

RUA K

BOXES 30 E 32

SEMPRE
AS MELHORES
PROMOÇÕES



DO NOSSO QUERIDO **MERCADÃO DE SP**

(Rua da Cantareira, 306)



Acima de R\$ 500,00

Você pode pagar em

2 vezes no cartão!



Promoção Dia dos Pais

Válido até o dia 12/08 somente para compras no varejo com retirada no balcão em nossas lojas do Mercado.

PORCO FELIZ
(Rua E – Box 26)

 (11) 3322-5400  (11) 3322-5400



Apenas

R\$ 135,00

cada kit



Pertences para Feijoada do Dia dos Pais

Ingredientes em quantidade para servir até 10 pessoas.

EMPÓRIO ZUCCHINI
(Rua D - Box 17)

 (11) 3312-0332  (11) 97174-8799



Compre 3

Chopps Brahma

Ganhe +1



De Segunda a Sexta

Para participar, siga as instruções que estão nos displays de nossas mesas.

MORTADELA BRASIL
(Mezanino 4)

 (11) 3311-0024  (11) 3311-0024



O mais pedido!

R\$ 53,50

cada sanduíche



Brazuca

Tradicional lanche de mortadela do Mercado.

MORTADELA BRASIL
(Mezanino 4)

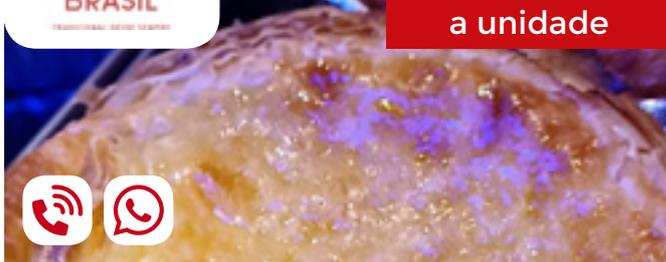
 (11) 3311-0024  (11) 3311-0024



Apenas

R\$ 12,00

a unidade



Pastel de Belém

Venha conferir essa e outras deliciosas sobremesas!

MORTADELA BRASIL
(Mezanino 4)

 (11) 3311-0024  (11) 3311-0024



Sextas e

domingos

a partir das 12h



O Melhor do Mercado

Estamos te esperando, vem!!!

IMPÉRIO DO CHOPP
(Rua K – Boxes 30 e 32)

 (11) 94744-7736



Na compra de 4

chopps de 300 ml

you gain + 2



2 + 2 = Aqui são 6!

Oferta válida para chopps Heineken ou Brahma de 300 ml em qualquer uma de nossas unidades.

CERVEJEIRO'S BAR (Rua L Boxes 15 e 17 e Rua I Boxes 18, 22 e 24)

 (11) 3227-6679  (11) 98653-0756



Somente

R\$ 26,90

o quilo



Panceta

Consulte opção de entrega na sua região.

IRMÃOS GASPAR
(Rua A - Boxes 24 / 41 / 45 / 49)

 (11) 3228-1989  (11) 99321-4883



Consulte

nossos

preços



Linguica Toscaninha

A famosa das churrascarias
você compra aqui!

MADEJU ALIMENTOS
(Rua da Costeira, 195)

 (11) 2781-6989  (11) 99615-2979



Só

R\$ 65,00

o quilo



Frutas Desidratadas

Práticas e nutritivas, são ótimas opções de petisco!

ARMAZÉM DONA BELA
(Rua B – Box 16)

 (11) 94791-1734



Apenas

R\$ 50,00

o quilo



Mix de Frutas Cristalizadas

Ideal para usar em pães,
bolos, iogurtes e saladas.

ARMAZÉM DONA BELA
(Rua B – Box 16)

 (11) 94791-1734



Apenas

R\$ 44,80

o quilo



Alheira

Temos outras
linguiças especiais.

EMPÓRIO ZUCCHINI
(Rua D - Box 17)

 (11) 3312-0332  (11) 97174-8799



A partir de

R\$ 89,00

o quilo



Bacalhau Desfiado

Os melhores ingredientes para
suas receitas estão aqui!

BACALHAU & CIA
(Rua G - Box 26)

 (11) 3229-4009  (11) 97686-7538



Só

R\$ 54,80

o quilo



Cupim Temperado

A qualidade que você conhece aliada
à comodidade que você merece.

PORCO FELIZ
(Rua E - Box 26)

 (11) 3322-5400  (11) 3322-5400



Apenas

R\$ 48,80

o quilo



Porchetta

Venha conferir outras opções de
carnes temperadas e recheadas.

PORCO FELIZ
(Rua E - Box 26)

 (11) 3322-5400  (11) 3322-5400

AQUI VOCÊ ENCONTRA
UNIFORMES, EQUIPAMENTOS
E UTENSÍLIOS DE COZINHA!



(Rua Paula Sousa)



Consulte

NOSSOS

serviços!



Bordados Personalizados

Aplicamos sua marca e/ou slogan em
uniformes de todos os tipos.

UP UNIFORMES PROFISSIONAIS

(Rua Paula Sousa, 404)

(11) 3329-6863 (11) 3229-5022



Gravação

a laser

grátis



Facas de Todos os Tipos

Na compra de qualquer produto
que permita GRAVAÇÃO A LASER,
você não paga pela gravação!

REI DA CUTELARIA

(Rua Paula Sousa, 269)

(11) 3228-0500 (11) 94790-2921



Apenas

R\$ 145,00

a peça



Jaleco Jeans (até o tamanho GG)

Venha conferir outros modelos.

UP UNIFORMES PROFISSIONAIS

(Rua Paula Sousa, 404)

(11) 3329-6863 (11) 3229-5022



**SERVIÇOS
ESPECIALIZADOS**



Objetos
metálicos
e obras de arte



Restauro e Conservação

Também desenvolvemos protótipos
para design e arquitetura.

ATELIÊ DE RESTAURO
ateliederestauro.com.br

(11) 5102-2495 (11) 96714-0310



Temos as
melhores
soluções



Problemas na CNH?

Temos equipe jurídica própria.
Consulte-nos!

AUTO MOTO ESCOLA PINHEIRENSE
autoescolapinheirense.com.br

(11) 99120-5659



A arte
de fazer o
melhor conteúdo



Comunicar é com a ICI!

Seu marketing com quem
entende e tem experiência.

ICI COMUNICAÇÃO
icicomunicacao.com.br

(11) 3539-0055 (11) 94749-8330



ITÁLIA E GRÉCIA

Depois de China, Japão, Portugal, Espanha e países árabes, o Festival de Gastronomia e Cultura do Mercado chega em agosto à 6ª edição tendo como temática a culinária de outros dois países: Itália e Grécia.

Iniciativa da Mercado SP SPE SA., concessionária que administra o Mercado Municipal Paulistano e o Mercado Municipal Kinjo Yamato, o evento tem entrada gratuita e acontece no espaço de eventos do Mercado. A programação também inclui uma experiência gastronômica com chef renomado da culinária do país homenageado.

Quando?

Dias 12 e 13 de agosto
(sábado e domingo) Das 10h às 16h

Onde?

Espaço de Eventos do Mercado de SP (Rua da Cantareira, 306 - Centro Histórico de São Paulo)

Mais informações

[instagram.com/mercadaospoficial](https://www.instagram.com/mercadaospoficial)

FESTIVAL DE SOPAS CEAGESP

Como em todos os anos, o Festival de Sopas Ceagesp - Edição 2023 oferece semanalmente 7 tipos de caldos e cremes, incluindo a famosa Sopa de Cebola, nas versões gratinada e sem gratinar.

Por um valor fixo (R\$ 64,90 por pessoa*), você pode tomar todas as sopas quantas vezes quiser e ainda estão inclusos acompanhamentos como queijo ralado, calabresa assada e pães. Bebidas, sobremesas e itens da mesa de antepastos são cobrados à parte.

* Crianças até 5 anos não pagam e de 6 a 10 anos pagam 50% do valor.



Quando?

Até o dia 03 de setembro
(de quarta a domingo)
Das 18h às 23h

Onde?

Espaço Gastronômico Ceagesp
Vila Leopoldina - Entrada pelo Portão 4
(Av. Dr. Gastão Vidigal, altura do nº 1.946)

Mais informações

[instagram.com/festivaisceagesp](https://www.instagram.com/festivaisceagesp)



Pertences para
FEIJOADA

**SABE O QUE CAI BEM NO DIA DOS PAIS?
UMA DELICIOSA FEIJOADA!!!**

A melhor opção custo/benefício para eventos em família

www.emporiozucchini.com.br

(11) 3312-0332

(11) 97174-8799

Faça seu pedido!

AQUI VOCÊ ENCONTRA
SEMPRE O MELHOR



www.nocentrodensp.com.br

 **8K** VISITAS DIÁRIAS
NO SITE

 **100K** FÃS NO
FACEBOOK

 **32K** SEGUIDORES NO
INSTAGRAM



REVISTA
DIGITAL
MENSAL



Para mais informações: **Alexandre Macedo**  (11) 94749-8330



**TUDO PARA
DEIXAR SEU DIA
DOS PAIS AINDA
MAIS GOSTOSO**



***Ingredientes com a melhor condição
comercial do Mercado e região!***

Rua G - Box 26

 **(11) 3229-4009**

 **(11) 97686-7538**

* Foto de prato servido na Rainha do Mercado, tradicional restaurante do Mercado de Pinheiros.



Comerciantes

Encontre os comerciantes por categoria:



Açougue



Empório



Avícola



Mercearia



Laticínios



Diversos



Peixaria



Quitanda



Gourmet

Localize também comerciantes e pontos turísticos classificados por ruas!

COMERCIANTES
no Centro
de São Paulo