

Preços válidos de 15/04/2024 a 15/05/2024*

Abril/2024 • N°05

REVISTA EMPORIUM PRIME COPERCANA



Sabor do Cuidado

O afeto torna tudo mais gostoso. Bebidas refrescantes combinadas com petiscos e pratos deliciosos para a pessoa que tem o maior amor do mundo.

Aponte a câmera do seu celular e **acesse nosso Instagram**



Amor de Mãe

Nada supera o primeiro amor que sentimos quando nascemos. Conforme crescemos e conhecemos o mundo através desse sentimento, momentos especiais começam a fazer parte da nossa vida.

Uma conexão que cria referência em sabores, cheiros e belezas. Assim como um bom vinho, esse afeto se torna ainda mais especial com o tempo.

Para presentear essa pessoa única, conheça a variedade em bebidas, petiscos e pratos deliciosos do **Emporium Prime Copercana**

Vinho Argentino
D.V. Catena Malbec
Malbec 750ml

R\$ **269,90**

Porta Vinho com
5 Peças Caixa de
Madeira Mimo

R\$ **99,90**



Vinho Português
Cartuxa Reserva
Tinto 750ml

R\$ **249,90**



Taça de Água
Bohemia 580ml

R\$ **23,99**



Queijo Gorgonzola
Dolce Kg

R\$ **109,90**

Presunto Cru
Villani 100g

R\$ **25,99**

Receita | Spaghetti Nero Di Seppia com Camarões e Manteiga de Sálvia



O Spaghetti Nero di Seppia é um espaguete que leva em sua composição a tinta de lula. Daí, a coloração negra da massa. Os frutos do mar são acompanhamentos quase que obrigatórios em suas receitas. E devido a sua beleza e aroma, tornou-se mundialmente conhecido e preparado em muitos restaurantes que focam na alta gastronomia. Hoje, vamos fazer uma receita super simples e ao mesmo tempo muito elegante!

Ingredientes:

1 pacote de spaghetti nero di seppia Di Bari
250g de camarões rosa G
50ml de azeite de oliva
2 dentes de alho picadinhos
6 folhas de sálvia
1 colher de salsinha picada
Sal
Pimenta-do-reino

Modo de preparo:

MASSA:

- Adicione 3 litros de água em uma panela.
- Tempere a água com 2 colheres de sal.
- Deixe ferver.
- Acrescente o espaguete.
- Cozinhe até ficar "al dente".

ACOMPANHAMENTO:

- Em uma frigideira, acrescente um fio de azeite de oliva.
- Tempere os camarões com sal e pimenta-do-reino.
- Frite os camarões ligeiramente em ambos os lados.
- Reserve os camarões.
- Na mesma frigideira, sem lavá-la, acrescente o alho e refogue até dourar.
- Acrescente uma colher de manteiga e as folhas de sálvia e refogue ligeiramente.
- Acrescente os camarões e o espaguete, misture bem e sirva.

Receita por Fernando Kawasaki



*Fernando
Kawasaki*

Almoco

de Domingo



Coqueteleira
Inox Martel
500ml
R\$ **47,90**

Aperitivo
Aperol 750ml
R\$ **54,90**

Taça Gin
Bohemia 600ml
R\$ **23,90**

Espumante
Brasileiro Salton
Brut 750ml
R\$ **33,90**

Kit para vinho
Mini Garrafa
R\$ **59,90**

Preços válidos de 15/04/2024 a 15/05/2024*

Gratinado
de Bacalhau
Renattino 1kg
R\$ **179,90**

Strudel de
Camarão 930g
R\$ **179,00**

Gratinado
de Cordeiro
Renattino 1kg
R\$ **159,90**

Vinho Casa Silva Los
Lingues Cabernet
Sauvignon 750ml
R\$ **114,90**

Vinho Branco
Porca de Murça
750ml
R\$ **79,90**



Experimente!

Cerveja
Blue Moon 350ml
R\$ **6,79**



Cerveja
Bruder Baixa
Gastronomia 600ml
R\$ **9,98**



Cerveja Paulaner
Münchener hell 5l
R\$ **199,90**



Mix Petisco
Brasil Frutt
Bossa Nova 360g
R\$ **39,90**



Salame Haciendas
Pamplona 100g
R\$ **19,98**