

Preços válidos de 15/06/2024 a 15/07/2024\*

Junho/2024 • Nº07

# REVISTA EMPORIUM PRIME COPERCANA



# Inverno Gourmet



Aconchegue-se nos sabores que irão aquecer seu paladar com cafés, bebidas, pães e muito mais!

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



# Sabores que Aquecem

Quando o frio do inverno chega, nada parece mais convidativo do que o calor reconfortante de delícias gastronômicas cuidadosamente selecionadas. Mergulhamos em um mundo de sabores ricos e texturas especiais. Começamos a manhã com café de aroma diferenciado e pães crocantes.

Ao longo do dia buscamos leveza em patês e petiscos para acompanhar uma boa conversa. À noite, quando as temperaturas despencam ainda mais, procuramos praticidade e muito sabor em pães recheados e queijos, para nos aquecer com vinhos e destilados de alto padrão.

E, é claro, não podemos nos esquecer da sobremesa com muito chocolate que finaliza esse festival de sabores com primor. O que torna essa época ainda mais especial é a nossa tão famosa Festa Junina: aprecie esse momento com amendoim, bebidas quentes e muito mais! Encontre o aconchego no seu paladar no **Emporium Prime Copercana**.

Café Illy Moído  
Sabores 125g  
R\$ **27,90**



Moedor De Café  
Manual Retrô  
Madeira Brown  
R\$ **89,90**

Baguete Clássica  
Pequeno  
(a cada 100g)  
o kg sai por R\$39,90  
R\$ **3,99**



Ciabatta  
Tradicional  
(a cada 100g)  
o kg sai por R\$25,90  
R\$ **2,59**



Patê de Parmesão  
com Bacon  
(a cada 100g)  
o kg sai por R\$79,90  
R\$ **7,99**

Caneca Nevada  
Irish Coffee 240ml  
R\$ **19,90**





## Receita | SALMÃO À BELLE MEUNIÈRE

“Esta receita é um clássico francês do século XIX, servido nos restaurantes mais tradicionais do mundo, e que você vai aprender a fazer aí na sua casa. Uma receita muito prática, rápida e que você encontra tudo o que precisa no Emporium Prime Copercana.”

### Ingredientes:

- 2 filés de salmão de 250g
- 400g de camarão sete barbas limpo
- 100g de champignon em conserva
- 80g de alcaparras em conserva
- 200ml de vinho branco seco
- 80g de manteiga
- 1 dente de alho
- sal e pimenta a gosto
- 400g de batatas bolinha/aperitivo

### Modo de preparo:

Tempere o peixe com sal e pimenta-do-reino e, em uma frigideira bem quente, adicione um fio de azeite e grelhe ambos os lados. Reserve. Em outra frigideira, doure o alho e acrescente os camarões. Refogue levemente e acrescente as alcaparras e o champignon. Deixe secar, e então, acrescente o vinho branco seco. Misture bem e deixe o vinho reduzir pela metade. Sirva o molho sobre o peixe. Para as batatas coradas, cozinhe-as até que fiquem macias, escorra a água e doure-as com manteiga e sal.

Receita por Fernando Kawasaki



Fernando  
Kawasaki



Pão To Go  
Calabresa 800g  
R\$ **67,90**



Vinho Chileno  
Tarapaca  
Reserva 750ml  
R\$ **59,90**



Vinho Espanhol  
Pata Negra Oro  
Tempranillo 750ml  
R\$ **42,90**



Vodka Absolut 1l  
R\$ **89,90**



Whisky  
Johnnie Walker  
Gold Label 750ml  
R\$ **249,00**



Gin  
Tanqueray 750ml  
R\$ **99,90**



Aperitivo  
Aperol 750ml  
R\$ **49,90**



# Experimente!



Cachaça Sagatiba  
Cristalina 700ml

R\$ **29,90**

Brasil Frutt Mix  
Petisco Samba 410g

R\$ **24,90**

Queijo  
Lua Cheia  
(a cada 100g)  
o kg sai por R\$99,90

R\$ **9,99**

Amendoim  
Japonês  
Sabores  
(a cada 100g)  
o kg sai por R\$25,90

R\$ **2,59**

Torta To Go  
Chocolate com  
Marshmallow 900g

R\$ **118,90**

