

Preços válidos de 15/08/2024 a 15/09/2024*

Agosto/2024 • N°09

REVISTA EMPORIUM PRIME COPERCANA



Aniversário Prime



Comemore conosco 1 ano de Emporium Prime Copercana! Sabores clássicos que deixam a festa ainda mais deliciosa.

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



1 Ano de Emporium



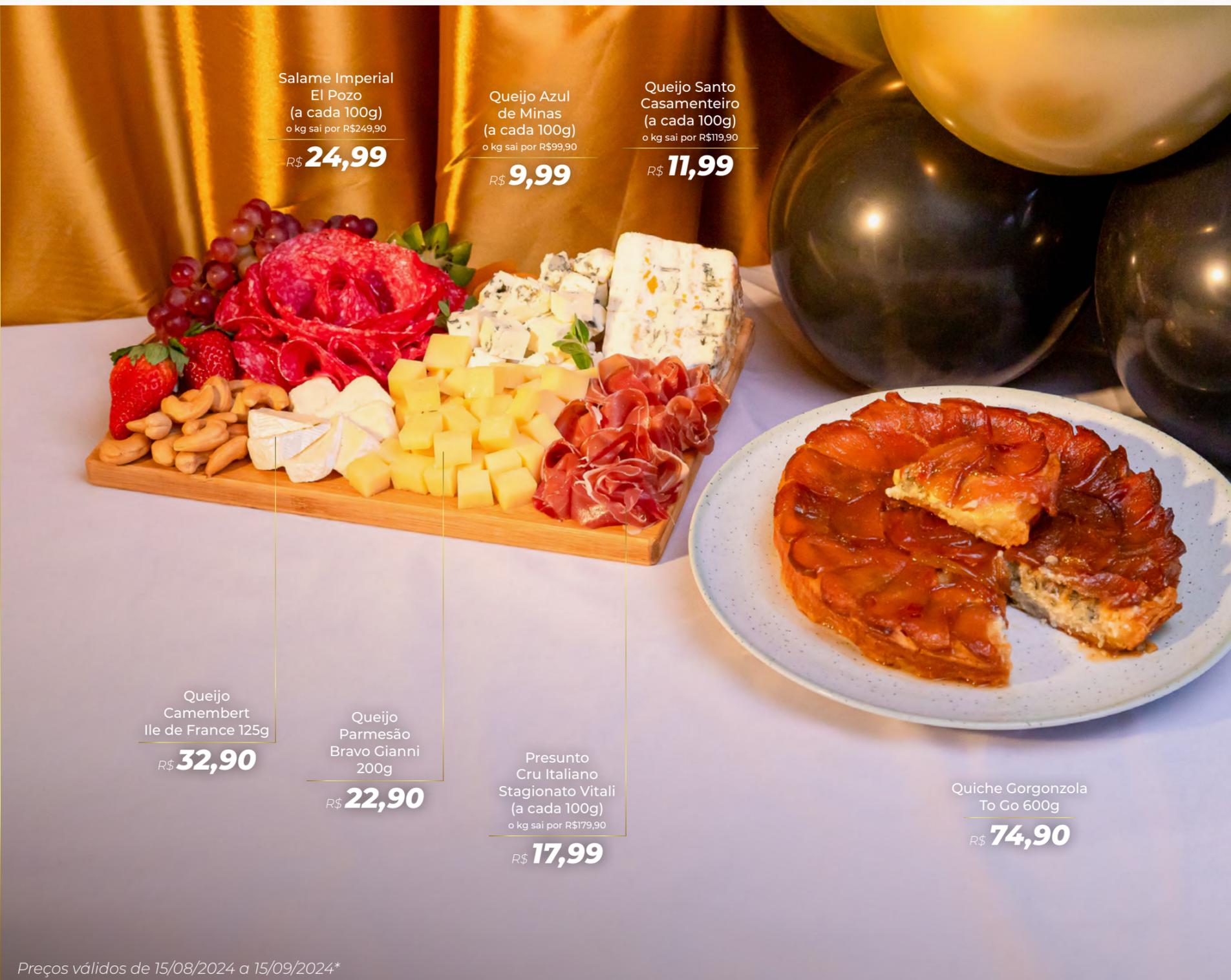
Mousse Amora
TO GO 900g
R\$ **124,90**

Memória afetiva é a lembrança que temos todas as vezes que recebemos VOCÊ aqui.

É a harmonia que carregamos dentro de nós, como um tesouro imensurável e capaz de transformar sentidos em prazeres inesquecíveis.

São os aromas e sabores que vão ao encontro para tornar aquele momento ainda mais especial ao lado de quem se ama.

Agradecemos imensamente a todos os nossos clientes, parceiros e colaboradores que fizeram desta jornada somente o começo.



Salame Imperial
El Pozo
(a cada 100g)
o kg sai por R\$249,90
R\$ **24,99**

Queijo Azul
de Minas
(a cada 100g)
o kg sai por R\$99,90
R\$ **9,99**

Queijo Santo
Casamenteiro
(a cada 100g)
o kg sai por R\$119,90
R\$ **11,99**

Queijo
Camembert
Ile de France 125g
R\$ **32,90**

Queijo
Parmesão
Bravo Gianni
200g
R\$ **22,90**

Presunto
Cru Italiano
Stagionato Vitali
(a cada 100g)
o kg sai por R\$179,90
R\$ **17,99**

Quiche Gorgonzola
To Go 600g
R\$ **74,90**

Preços válidos de 15/08/2024 a 15/09/2024*

Depoimentos



Marcio Meloni
Diretor Comercial de Varejo

De onde surgiu a ideia do Emporium Prime Copercana?

- A necessidade de buscar produtos diferenciados em Ribeirão Preto fez com que o Emporium tornasse possível ter requinte e qualidade aqui em Sertãozinho. A nossa cidade já merecia um estabelecimento com essa variedade.

Quais são suas expectativas para os próximos anos?

- Tudo precisa melhorar, não podemos acomodar. Temos que buscar por novos produtos, e a nossa intenção é melhorar cada vez mais. O Emporium é uma oportunidade de termos produtos diferenciados dentro de um Supermercado, mas também queremos expandir para outras localidades.

Quais são suas considerações ao longo deste ano?

- O Emporium iniciou e aos poucos a população foi o conhecendo. A gente vem num crescimento muito legal, e eu fico muito contente com o que está acontecendo. Estamos satisfazendo a necessidade daquelas pessoas que precisam de um momento diferenciado e aqui elas encontram.



José Carlos Pereira
Cliente

- Como você conheceu o Emporium Prime Copercana?

- Bom, eu conheço a Copercana há muitos anos. Morava num bairro próximo que é o Bandeirantes e atualmente moro no Botânico e sou frequentador da Copercana todo esse tempo. Sempre fui apreciador de vinhos e quando a Copercana começou o projeto do Emporium Prime foi uma satisfação e felicidade em ter essa opção em Sertãozinho, já que na região só temos em Ribeirão Preto e aqui temos uma opção no mesmo nível.

- Você indicaria o Emporium Prime Copercana para alguém? Se sim, por que?

- Eu já indico e falo para muitos amigos que hoje a Copercana é o único ambiente

em Sertãozinho que tem um Emporium Prime, gourmet, com produtos diferenciados, nobres e importados que satisfazem um momento de confraternização, harmonização entre amigos. Eu indico mais os vinhos porque são a minha preferência, mas têm também os frios, importados, charcutaria que eu acho legal, alguns produtos na linha de azeites, azeitonas... Indico sempre aos meus amigos, falo do diferencial de preços, pois tem um valor competitivo porque vemos em muitas situações que os produtos na cidade não têm o preço que nem o de vocês.



Igor Caldeira
Cliente

- O que você busca quando visita o Emporium?

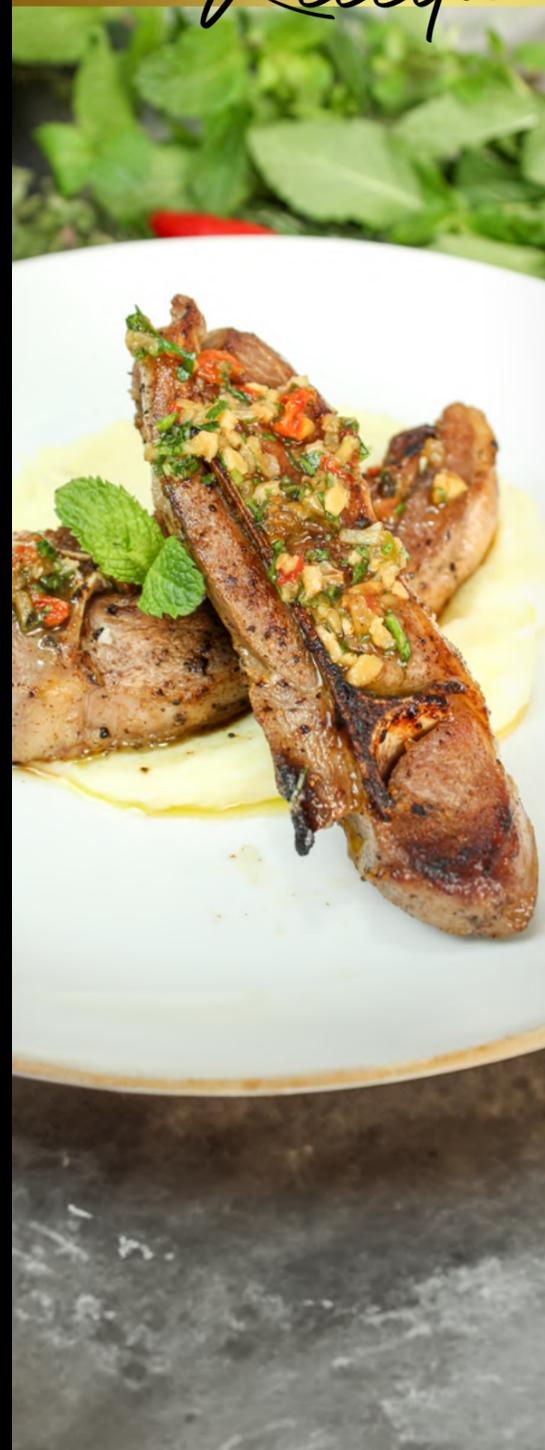
- Eu gosto muito de vinhos, massas, azeites e alguns doces e também dos importados que não encontramos em mercado nacional.

- Você continuará visitando o Emporium Prime Copercana?

- Sim, como diz o ditado popular brasileiro: "Eu pico cartão", pois estou todos os dias aqui.

Receita

PALETA DE CORDEIRO AO CHIMICHURRI



“Se tem um produto do qual nos orgulhamos muito aqui na Copercana, é o nosso cordeiro! Uma carne de sabor sutil e muito macia, elogiada por muitos chefs de cozinha. E, por isso, a receita de hoje será a Paleta de Cordeiro Copercana ao molho chimichurri com purê de batatas. Uma receita super tradicional, que vai surpreender o seu paladar e impressionar o pessoal aí na sua casa.”

Ingredientes:

- 1 bandeja Paleta de cordeiro Copercana em pedaços
- 50g de chimichurri desidratado
- 2 colheres de hortelã picado
- 2 colheres de salsinha fresca picada
- 100ml de azeite
- 1 colher de sopa de vinagre
- Sal
- Pimenta-do-reino
- Pimenta vermelha
- Alecrim
- 2 dentes de alho
- 3 batatas inglesas médias
- 120ml de leite
- 2 colheres de manteiga

Modo de preparo:

Molho:
Vamos começar hidratando nosso chimichurri com 100ml de água morna, e também, vamos temperá-lo com sal. Deixe esfriar, e então, acrescente a salsinha e hortelã picados. Agora, acrescente o vinagre e o azeite. Misture bem e reserve.

Cordeiro:
Tempere o cordeiro com sal, pimenta-do-reino e galhos de alecrim. Deixe descansar por pelo menos 30 minutos. Em uma panela bem quente e de fundo grosso, preferencialmente de ferro, adicione um fio de azeite e doure ambos os lados do cordeiro por 4 minutos cada lado, ou até que fique bem dourado com pontinhos de queimado. Acrescente duas colheres de manteiga na panela, juntamente com 2 dentes de alho descascados e cortados ao meio, ramos de alecrim e pimenta vermelha, e regue os pedaços de cordeiro com a manteiga temperada. Retire o cordeiro do fogo e deixe descansar por 3 minutos antes de servir.

Purê:
Cozinhe as batatas até ficarem macias, amasse-as, e então, leve ao fogo em uma panela com 2 colheres de manteiga e 120ml de leite. Misture bem até obter uma textura homogênea e sirva.

Bom apetite!

Receita por Fernando Kawasaki



Fernando
Kawasaki

Preços válidos de 15/08/2024 a 15/09/2024*



Drink | GIN PINK PRIME

Ingredientes:

- 50 ml de gin Tanqueray
- 20 ml xarope de framboesa Monin
- 200 ml Refrigerante Pink Lemonade Prata
- 1 Espuma de Limão Siciliano Easy Drinks
- 3 Rodelas de limão siciliano

Modo de preparo:

1. Em uma taça larga, coloque bastante gelo, e as rodelas de limão siciliano;
2. Adicione o gin e o xarope de framboesa e complete com o refrigerante de pink lemonade Prata (aproximadamente 200ml);
3. Finalize com a espuma de limão siciliano da Easy Drinks e decore com criatividade.



Italiano Clássico Bola (a cada 100g)
o kg sai por R\$44,90
R\$ 4,49

Italiano Clássico Português (a cada 100g)
o kg sai por R\$44,90
R\$ 4,49

Ciabatta Tradicional (a cada 100g)
o kg sai por R\$24,90
R\$ 2,49

Patê de Parmesão com Bacon (a cada 100g)
o kg sai por R\$76,90
R\$ 7,69

Patê de Gorgonzola com Damasco (a cada 100g)
o kg sai por R\$69,90
R\$ 6,99

Terrine (a cada 100g)
o kg sai por R\$124,90
R\$ 12,49

Pão Sírio com Mortadela de Pistache (a cada 100g)
o kg sai por R\$52,90
R\$ 5,29

Experimente!

Pão de Queijo com Calabresa (a cada 100g)
o kg sai por R\$59,90

R\$ **5,99**

Pão de Queijo com Requeijão (a cada 100g)
o kg sai por R\$59,90

R\$ **5,99**

Tomate Confit (a cada 100g)
o kg sai por R\$89,90

R\$ **8,99**

1
Quiche de Alho Poró (a cada 100g)
o kg sai por R\$69,90

R\$ **6,99**

2
Quiche de Damasco com Gosgonzola (a cada 100g)
o kg sai por R\$69,90

R\$ **6,99**

3
Quiche Romeu e Julieta (a cada 100g)
o kg sai por R\$69,90

R\$ **6,99**

4
Quiche Banoffe (a cada 100g)
o kg sai por R\$69,90

R\$ **6,99**

Pão de Queijo com Parmesão (a cada 100g)
o kg sai por R\$39,90

R\$ **3,99**

Pão de Queijo com Goiabada (a cada 100g)
o kg sai por R\$59,90

R\$ **5,99**

Pão de Queijo de Presunto e Queijo (a cada 100g)
o kg sai por R\$59,90

R\$ **5,99**

