



CATÁLOGO DE PRIMAVERA



VINHOS,
DESTILADOS
E CERVEJAS.



2024

É HORA DE PROVAR OS SABORES DE UMA NOVA ESTAÇÃO

A primavera chegou e, com ela, vieram também as temperaturas agradáveis do pré-verão, mais temperadas, com dias nem muito frios e nem muito quentes. Por isso, nada melhor do que uma seleção de bebidas perfeitas para a estação, combinadas com petiscos e pratos deliciosos, com os ingredientes que você encontra no Zona Sul.

No entanto, para acertar nas opções de rótulos e produtos, a equipe de profissionais do supermercado mais amado do Rio ensina a fazer uma escolha baseada em conhecimento e, claro, em muito amor pela gastronomia. Confira:

- › **André Guedes, Expert em Queijos e Frios**
- › **José Padilha, Expert em Cervejas**
- › **Claudio Adriano, Mixologista Bar do Rio**

Tenha uma primavera repleta de cores e sabores!



**Expert em
Queijos
e Frios
André
Guedes**



**Expert em
Cervejas
José
Padilha**



**Mixologista
Claudio
Adriano**



ALCOHOL (CONTIENE)
ALCOHOL (CONTIENE)

uma pausa
efervescente



Você sabia que os espumantes ODE são uma marca exclusiva do Zona Sul para o carioca de coração? Produzidos pela renomada vinícola Courmayeur na Serra Gaúcha, eles são refrescantes e perfeitos para todos os momentos.

ODE é produzido em Garibaldi, no Vale dos Vinhedos (RS), considerada a capital nacional dos espumantes.



vai bem com...

Para deixar sua experiência com ODE ainda mais completa, experimente harmonizá-los com aperitivos e entradas frescas, como tartines e canapés, ainda mais se for com a pastinha boursin Zona Sul. Nas tábuas de queijos e frios, vá de queijos leves como mozzarella de búfala, queijo de cabra, brie ou camembert. Em pratos principais, experimente com saladas, peixes e frutos do mar.

um brinde!

CLERICOT FÁCIL COM ODE

Ingredientes

- › Limão
- › Laranja
- › Maçã
- › Pêssego
- › Gelo
- › Espumante ODE Brut
- › Soda

fácil demais!

Modo de preparo

Misture os ingredientes em uma jarra. Na hora de servir, adicione gelo na jarra.



O Expert em Queijos e Frios André Guedes indica os queijos nacionais Brisa, Urucum e San Martin Artelatte.







Seja na compra de um peixe fresco, na escolha do melhor corte ou na hora de limpar o camarão, algumas dicas são preciosas para nada sair errado na sua receita. Não se pode bobear, pois os pescados devem estar sempre fresquíssimos para garantir o sabor e evitar intoxicações alimentares. Fique atento às dicas e garanta pescados de qualidade diretamente na peixaria Zona Sul mais perto de você!

CARACTERÍSTICAS DO PEIXE FRESCO

Brilho nas escamas ou couro sem odor forte;

Guelras bem vermelhas;

Olho com aspecto "vivo".



“O PEIXE QUE OS CLIENTES ENCONTRAM FRESCO POR AQUI É FRUTO DE MUITO TRABALHO DO NOSSO TIME, QUE SELECIONA OS MELHORES ITENS PARA AS PEIXARIAS.”

Expert em Peixes e Frutos do Mar Carlos Ohata



HARMONIZE PEIXES COM VINHOS

Em geral, brancos e rosés são refrescantes e combinam com comidas pouco untuosas que não deixam com a sensação de digestão “pesada”, como aves, frutos do mar, peixes, massas com molhos menos condimentados, entradas e saladas.



tintos, e versáteis



No mundo dos vinhos, cada rótulo é único. Mas além da identidade que cada garrafa carrega, é importante identificar algumas diferenças básicas na hora de escolher o seu vinho tinto. Confira essas dicas que vão ajudar você a conhecer e harmonizar sua bebida corretamente:

< FÁCEIS DE BEBER



Vinhos fáceis de beber são menos estruturados. Possuem boa acidez e são mais frutados - como um Pinot Noir - e não passaram por barricas de carvalho. Geralmente podem ser servidos em temperatura mais baixa e são adequados para consumo imediato. Escolha para acompanhar: pratos à base de aves, peixes grelhados e queijos suaves.

MÉDIO CORPO >

Tintos de médio corpo geralmente não são tão frutados quanto os "fáceis de beber" nem tão tânicos e amadeirados como os vinhos de inverno. Entre eles, estão vinhos produzidos com uvas como Carménère e Tempranillo. Vão bem com carnes, pratos menos condimentados e queijos com olhaduras.



< VINHOS "DE INVERNO"

São menos frutados e mais encorpados, com notas de tabaco, madeira ou café. São geralmente servidos entre 18° e 20°C e, por isso, são adequados em dias mais frios. Vinhos mais tânicos combinam com pratos mais gordurosos e condimentados, pois a adstringência ajuda a limpar o paladar para uma nova garfada!



BRASILEIROS
ARGENTINOS
FRANCESES
ITALIANOS
CHILENOS
AMERICANOS
ESPAÑHÓIS



ESPUMANTE ODE BRUT

Origem: Brasil / Serra Gaúcha 

Uvas: Chardonnay, Pinot Noir

Ocasião: Entrada

Corpo leve | Servir de 6°C a 8°C | Guarda até 3 anos



Vai bem com...



ESPUMANTE ODE ROSÉ

Origem: Brasil / Serra Gaúcha 

Uvas: Pinot Noir, Riesling

Ocasião: Entrada

Corpo leve | Servir de 6°C a 8°C | Guarda até 3 anos



Vai bem com...



VINHO ROSÉ ARGENTO

Origem: Argentina / Mendoza 

Uvas: Pinot Grigio, Syrah

Ocasião: Entrada

Corpo leve | Servir de 6°C a 8°C | Consumo imediato



Vai bem com...



VINHO ROSÉ LE BEAU SUD

Origem: França / Languedoc-Roussillon 

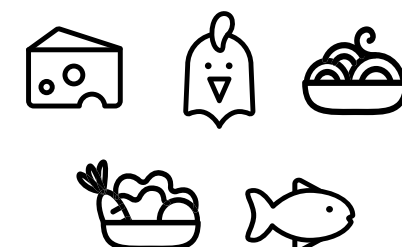
Uvas: Grenache

Ocasião: Entrada

Corpo leve | Servir de 6°C a 9°C | Consumo imediato



Vai bem com...



VINHO ROSÉ DOMAINE DES GILLIÈRES

Origem: França / Vale do Loire 

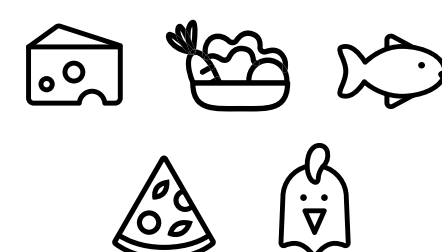
Uvas: Grolleau

Ocasião: Entrada

Corpo leve | Servir de 10°C a 12°C | Consumo imediato



Vai bem com...



CONFIRA A SELEÇÃO DE PRIMAVERA

VINHO BRANCO ARGENTO PINOT GRIGIO

Origem: Argentina / Mendoza 

Uvas: Pinot Grigio

Ocasião: Entrada

Corpo leve | Servir de 8°C a 10°C | Consumo imediato



Vai bem com...



VINHO BRANCO TITULAR DÃO RESERVA ENCRUZADO

Origem: Portugal / Dão 

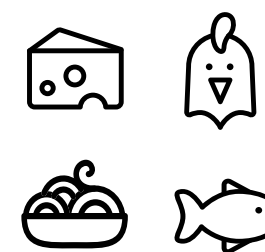
Uvas: Encruzado

Ocasião: Entrada

Corpo médio | Servir de 10°C a 12°C | Guarda até 3 anos



Vai bem com...



VINHO BRANCO DOÑA DOMINGA RESERVA DE FAMÍLIA

Origem: Chile / Valle de Colchagua 

Uvas: Sauvignon Blanc

Ocasião: Entrada

Corpo leve | Servir de 10°C a 12°C | Consumo imediato



Vai bem com...



VINHO BRANCO COUSIÑO MACUL DON LUIS

Origem: Chile / Valle Central 

Uvas: Sauvignon Blanc

Ocasião: Entrada

Corpo leve | Servir de 10°C a 12°C | Consumo imediato



Vai bem com...



VINHO BRANCO ERRAZURIZ CHARDONNAY RESERVA

Origem: Chile / Valle do Aconcagua 

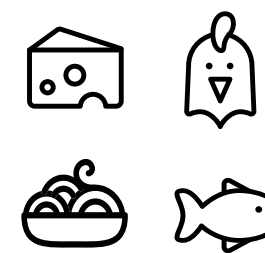
Uvas: Chardonnay

Ocasião: Entrada

Corpo leve | Servir de 10°C a 12°C | Consumo imediato



Vai bem com...



VINHO BRANCO DOMAINE DES GILLIÈRES BLANC

Origem: França / Vale do Loire 

Uvas: Melon de Bourgogne, Chardonnay, Grolleau Gris

Ocasião: Entrada

Corpo leve | Servir de 10°C a 12°C | Consumo imediato



Vai bem com...



VINHO BRANCO CHARDONNAY LE BEAU SUD

Origem: França / Languedoc-Roussillon 

Uvas: Chardonnay, Viognier

Ocasião: Entrada

Corpo leve | Servir de 10°C a 12°C | Consumo imediato




Vai bem com...



CONFIRA A SELEÇÃO DE PRIMAVERA

VINHO TINTO ROUND HILL ZINFANDEL

Origem: EUA / Califórnia 

Uvas: Zinfandel

Ocasião: Prato principal

Encorpado | Servir de 16°C a 18°C | Guarda até 3 anos



Vai bem com...



VINHO TINTO CABERNET SAUVIGNON LE BEAU SUD

Origem: França / Languedoc-Roussillon 

Uvas: Cabernet Sauvignon

Ocasião: Prato principal

Corpo médio | Servir de 16°C a 18°C | Guarda até 3 anos



Vai bem com...



VINHO TINTO 34 TEMPRANILLO

Origem: Espanha / Castilla la Mancha 

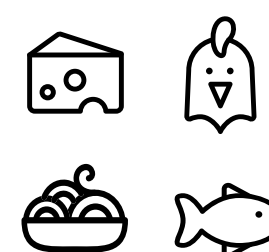
Uvas: Tempranillo

Ocasião: Prato principal


Corpo leve | Servir de 16°C a 18°C | Guarda até 3 anos



Vai bem com...



VINHO TINTO CHIANTI GOVERNO

Origem: Itália / Toscana 

Uvas: Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot, Colorino

Ocasião: Prato principal


Encorpado | Servir de 16°C a 18°C | Guarda até 3 anos



Vai bem com...



VINHO TINTO CHIANTI COLLI SENESI GEOGRÁFICO

Origem: Itália / Toscana 

Uvas: Canaiolo, Sangiovese

Ocasião: Entrada

Corpo médio | Servir de 16°C a 18°C | Guarda até 2 anos



Vai bem com...



VINHO TINTO PIU ROSSO PUGLIA

Origem: Itália / Puglia 

Uvas: Malvasia Nera, Negroamaro, Sangiovese

Ocasião: Prato principal

Corpo médio | Servir de 16°C a 18°C | Guarda até 3 anos



Vai bem com...



VINHO TINTO PINOT NOIR AMODO

Origem: Itália / Lombardia 

Uvas: Pinot Noir

Ocasião: Entrada

Corpo leve | Servir de 16°C a 18°C | Consumo imediato



Vai bem com...



CONFIRA A SELEÇÃO DE PRIMAVERA

VINHO TINTO COUSINO MACUL DON LUIS CARMÉNÈRE

Origem: Chile / Valle do Colchagua 

Uvas: Carménère

Ocasião: Entrada / prato principal

Corpo médio | Servir de 12°C a 14°C | Guarda até 2 anos



Vai bem com...



VINHO TINTO MARIO GEISSE EL SUEÑO CARMÉNÈRE

Origem: Chile / Valle do Colchagua 

Uvas: Carménère

Ocasião: Prato principal

Encorpado | Servir de 16°C a 18°C | Guarda até 3 anos



Vai bem com...



VINHO TINTO CARMÉNÈRE LOS BOLDOS

Origem: Chile / Valle do Cachapoal 

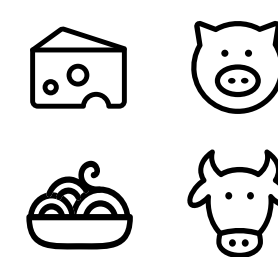
Uvas: Carménère

Ocasião: Prato principal

Corpo médio | Servir de 16°C a 18°C | Guarda até 3 anos



Vai bem com...



VINHO TINTO COUSIÑO MACUL DON LUIS

Origem: Chile / Valle del Maipo 

Uvas: Cabernet Sauvignon

Ocasião: Prato principal

Encorpado | Servir de 14°C a 16°C | Guarda até 5 anos



Vai bem com...



VINHO TINTO RED BLEND RESERVA LOS BOLDOS

Origem: Chile / Valle do Cachapoal 

Uvas: Syrah, Cabernet Sauvignon

Ocasião: Prato principal

Encorpado | Servir de 16°C a 18°C | Guarda até 3 anos



Vai bem com...



VINHO TINTO ERRAZURIZ PINOT NOIR

Origem: Chile / Valle do Aconcagua 

Uvas: Pinot Noir

Ocasião: Prato principal

Encorpado | Servir de 16°C a 18°C | Guarda até 3 anos



Vai bem com...



VINHO TINTO ERRAZURIZ MAX MALBEC

Origem: Chile / Valle do Aconcagua 

Uvas: Malbec

Ocasião: Prato principal

Encorpado | Servir de 16°C a 18°C | Guarda até 5 anos



Vai bem com...



CONFIRA A SELEÇÃO DE PRIMAVERA



cervejas & pratos



Quem é cervejeiro de verdade sabe que para toda e qualquer ocasião existe um estilo de cerveja. No entanto, nem todo mundo sabe como combiná-los com pratos e petiscos da melhor forma.

Pensando em ajudar os apaixonados por cerveja, o Expert José Padilha traz uma série de ideias de harmonizações incríveis para cada um dos estilos selecionados para a primavera do Rio de Janeiro.

INDIA PALE ALE (IPA)

Seu amargor é marcante, resultado da adição generosa de lúpulos. O aroma é intenso, com notas cítricas, florais e frutadas. Combina com carne vermelha, hambúrguer, pato, comidas mexicanas, churrasco e pizza de calabresa.



IMPERIAL IPA

Mais potente entre as cervejas IPA, apresenta quantidades acentuadas de lúpulo, resultando em um amargor mais marcante e um teor alcoólico maior. Vai bem com pratos condimentados e apimentados, além de sobremesas cítricas.





BELGIAN PALE ALE

Inspirada nas cervejas britânicas, a Pale Ale belga utiliza maltes claros e lúpulos nobres, mantendo a levedura belga, criando uma cerveja clara e frutada. Harmoniza com codorna, salsichas, lasanha, homus, coelho e carpaccio.



IRISH RED ALE

Com aparência avermelhada, possui notas de caramelo e toffee, que provêm dos maltes tostados e torrados utilizados na produção. Possui alta drinkability, perfeita para quem ama as cervejas mais maltadas. Combina com carpaccio, roast beef, frango assado, carne vermelha.



BLOND ALE

Límpida e brilhante, com toques cítricos e florais. Uma cerveja leve e versátil que combina com frutos do mar, ovos mexidos ou omelete e bolinho de bacalhau.



VIENNA LAGER

Cerveja maltada de o amargor moderado, apesar da presença marcante do lúpulo. Vai bem com frango assado, massa à bolonhesa, guacamole, peru e chester.

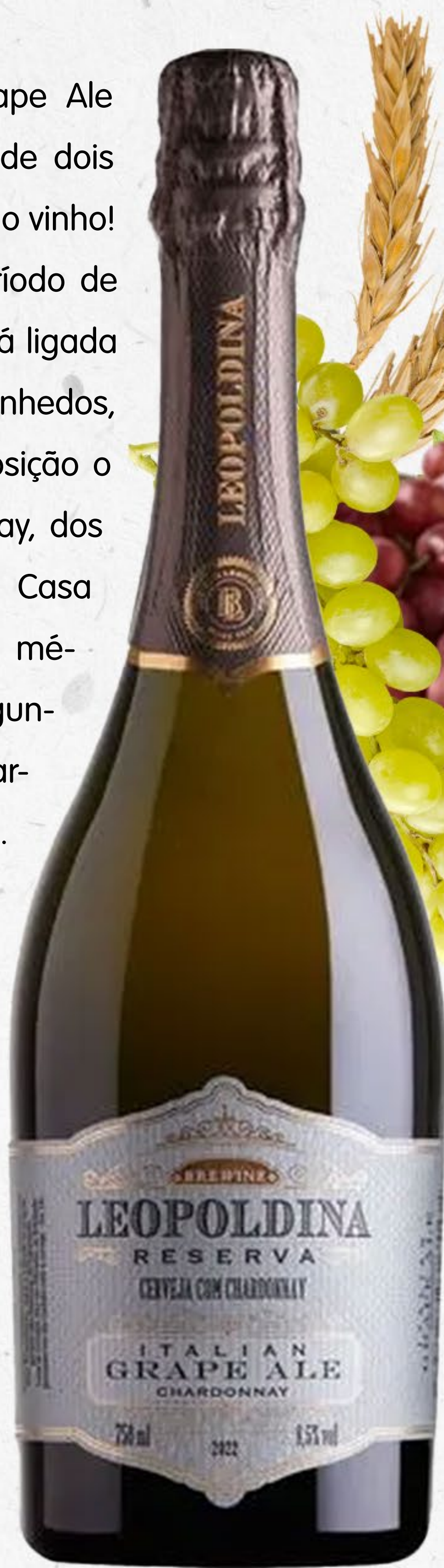


CARA-METADE

Leopoldina Italian Grape Ale prova que a união os mundos da cerveja e dos vinhos pode ser mais do que perfeita.

A Leopoldina Italian Grape Ale traduz a perfeita união de dois mundos, o da cerveja e do vinho! Elaborada durante o período de vindima, esta cerveja está ligada ao terroir do Vale dos Vinhedos, pois leva em sua composição o mosto da uva Chardonnay, dos reconhecidos vinhos da Casa Valduga. Produzida pelo método tradicional com segunda fermentação na garrafa, é elegante e seca. Com marcantes notas da uva Chardonnay, o estilo se complementa pelas notas frutadas e condimentadas.

O Expert em Cervejas José Padilha indica harmonizações como queijos maturados, steak tartare e carne de porco assada.



Premiada como a melhor do mundo no concurso Brut Beers 2021 e Country Winner 2021 e bronze no concurso Brussels Beer Challenge 2021.



SELEÇÃO POR JOSÉ PADILHA.
EXPERT ZONA SUL EM CERVEJAS.



ODIN COFFEE BLOND

Origem: Brasil / RJ 

Estilo: American Blond Ale

Copo: Tulipa

♥♥♥♥♥ **IBU** 14
 ♥♥♥♥♥ **ABV** 5,5%
 ♥♥♥♥♥ **Cor** Amarelo claro
 Ideal servir de 6° a 8°C

Vai bem com...



NOI AVENA

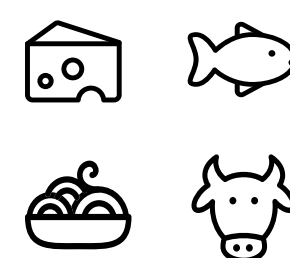
Origem: Brasil / RJ 

Estilo: Belgian Pale Ale

Copo: Tulipa

♥♥♥♥♥ **IBU** 21
 ♥♥♥♥♥ **ABV** 5,2%
 ♥♥♥♥♥ **Cor** Ouro velho
 Ideal servir de 5° a 7°C

Vai bem com...



LOHN VIENNA

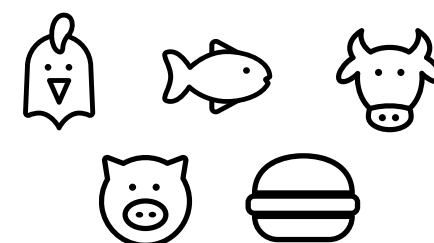
Origem: Brasil / SC 

Estilo: Vienna Lager

Copo: Willybecher

♥♥♥♥♥ **IBU** 9
 ♥♥♥♥♥ **ABV** 4,5%
 ♥♥♥♥♥ **Cor** Âmbar
 Ideal servir de 2° a 6°C

Vai bem com...



LEOPOLDINA ITALIAN GRAPE ALE CHARDONNAY

Origem: Brasil / RS 

Estilo: Italian Grape Ale

Copo: Taça de vinho

♥♥♥♥♥ **IBU** 5
 ♥♥♥♥♥ **ABV** 8,5%
 ♥♥♥♥♥ **Cor** Ouro velho
 Ideal servir de 4° a 6°C

Vai bem com...



DENKER IPA

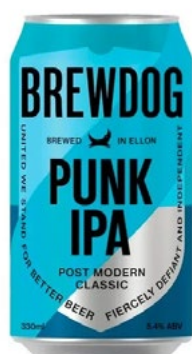
Origem: Brasil / RJ 

Estilo: IPA

Copo: Pint

♥♥♥♥♥ **IBU** 50
 ♥♥♥♥♥ **ABV** 6,5%
 ♥♥♥♥♥ **Cor** Âmbar
 Ideal servir de 6° a 8°C

Vai bem com...



BREWDOG PUNK IPA

Origem: Escócia 

Estilo: American IPA

Copo: Pint

♥♥♥♥♥ **IBU** 45
 ♥♥♥♥♥ **ABV** 5,4%
 ♥♥♥♥♥ **Cor** Dourada
 Ideal servir de 6° a 8°C

Vai bem com...



BODEBROWN CACAU IPA

Origem: Brasil / PR 

Estilo: IPA com nibs de cacau

Copo: Pint

♥♥♥♥♥ **IBU** 74
 ♥♥♥♥♥ **ABV** 6,1%
 ♥♥♥♥♥ **Cor** Cobre
 Ideal servir de 5° a 7°C

Vai bem com...



CONFIRA A SELEÇÃO DE PRIMAVERA



BACKBONE IRISH RED ALE

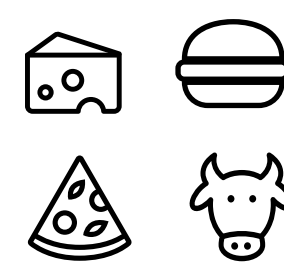
Origem: Brasil / RJ 

Estilo: Irish Red Ale

Copo: Pint

♥♥♥♥♥ **IBU** 19
 ♥♥♥♥♥ **ABV** 5%
 ♥♥♥♥♥ **Cor** Avermelhada
 Ideal servir de 8° a 12°C

Vai bem com...



RED ALERT MAD BREW

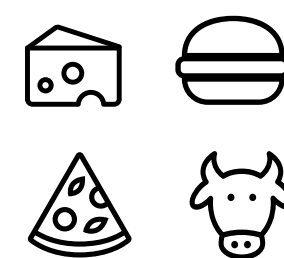
Origem: Brasil / RJ 

Estilo: Irish Red Ale

Copo: Pint

♥♥♥♥♥ **IBU** 25
 ♥♥♥♥♥ **ABV** 5,8%
 ♥♥♥♥♥ **Cor** Cobre
 Ideal servir de 5° a 8°C

Vai bem com...



BÚZIOS IPA ARETÉ

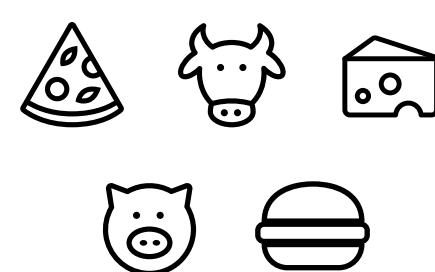
Origem: Brasil / RJ 

Estilo: IPA

Copo: Pint

♥♥♥♥♥ **IBU** 35
 ♥♥♥♥♥ **ABV** 4,2%
 ♥♥♥♥♥ **Cor** Âmbar
 Ideal servir de 3° a 7°C

Vai bem com...



ROLETA RUSSA AMERICAN IPA

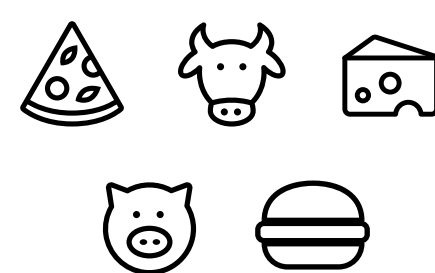
Origem: Brasil / RS 

Estilo: American IPA

Copo: Pint

♥♥♥♥♥ **IBU** 58
 ♥♥♥♥♥ **ABV** 5,6%
 ♥♥♥♥♥ **Cor** Dourada
 Ideal servir de 3° a 6°C

Vai bem com...



HOCUS POCUS INTERSTELLAR

Origem: Brasil / RJ 

Estilo: American IPA

Copo: Pint

♥♥♥♥♥ **IBU** 80
 ♥♥♥♥♥ **ABV** 7%
 ♥♥♥♥♥ **Cor** Dourada
 Ideal servir de 5° a 7°C

Vai bem com...



ROTER RED IPA

Origem: Brasil / RJ 

Estilo: American Red IPA

Copo: Pint

♥♥♥♥♥ **IBU** 70
 ♥♥♥♥♥ **ABV** 7%
 ♥♥♥♥♥ **Cor** Castanho
 Ideal servir de 5° a 7°C

Vai bem com...



THREE MONKEYS WHITE IPA

Origem: Brasil / RJ 

Estilo: White IPA

Copo: Tumbler

♥♥♥♥♥ **IBU** 44
 ♥♥♥♥♥ **ABV** 7%
 ♥♥♥♥♥ **Cor** Amarela
 Ideal servir de 4° a 6°C

Vai bem com...



ST PATRICKS AMERICAN IPA

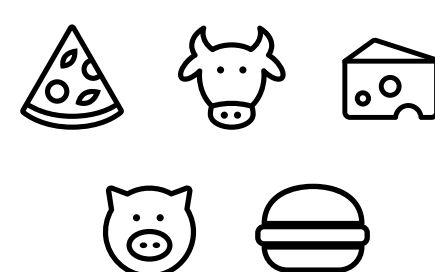
Origem: Brasil / PR 

Estilo: IPA

Copo: Pint

♥♥♥♥♥ **IBU** 50
 ♥♥♥♥♥ **ABV** 6%
 ♥♥♥♥♥ **Cor** Âmbar claro
 Ideal servir de 3° a 6°C

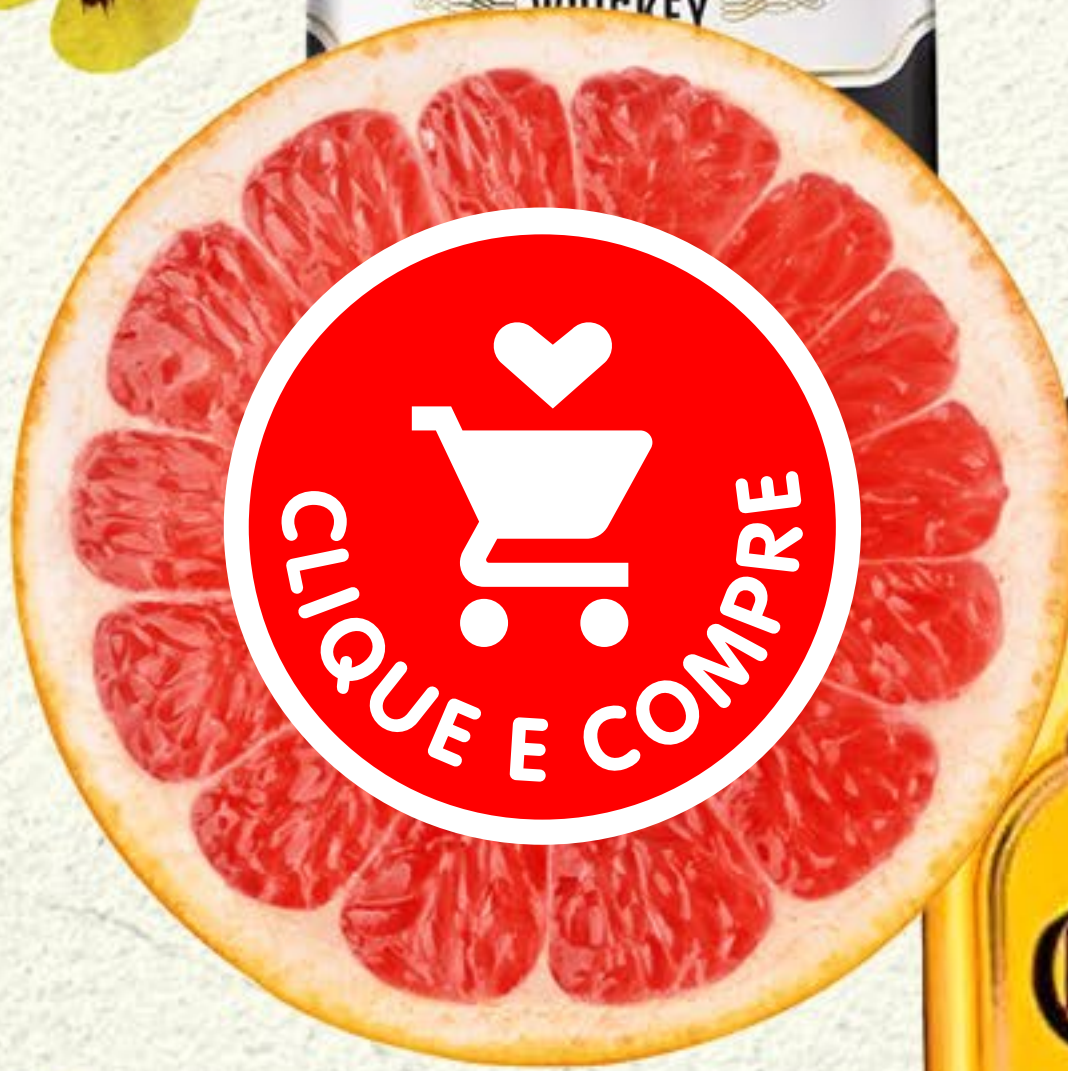
Vai bem com...



CONFIRA A SELEÇÃO DE PRIMAVERA



DES
TI
LA
DOS



DESTILANDO SABOR



Receitas de coquetéis com destilados para celebrar a primavera.



CHOCOLATE & FRANGELICO DELIGHT

Uma sobremesa líquida, na qual o licor de chocolate se encontra com o sabor único de avelã do Frangelico, criando uma bebida perfeita para ocasiões especiais.

Ingredientes

- › 50mL de Licor Chocolate 43
- › 25mL de Licor Frangelico
- › 15mL de creme de leite
- › Gelo
- › Raspas de chocolate

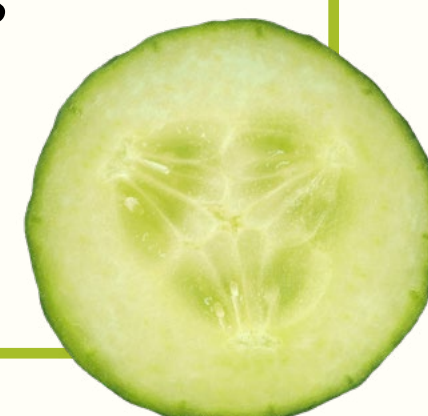


CUCUMBER COLLINS

Um toque fresco e leve ao tradicional coquetel Tom Collins, com a adição de pepino e um pouco de goiaba do gin.

Ingredientes

- › 50mL de Gin Tanqueray Bossa
- › 25mL de suco de limão
- › 15mL de xarope simples
- › Gelo e água com gás
- › Fatias de pepino



BAR DO RIO

Seu happy hour carioca de coração! O Bar do Rio é uma oportunidade incrível de experimentar bebidas exclusivas e ainda harmonizar tudo de bom que o Zona Sul oferece, como petiscos, queijos, pizzas e muito mais!





SPICY PINEAPPLE TEQUILA FIZZ



Uma combinação inusitada de picância e doçura, com o toque mexicano autêntico da tequila.

Ingredientes

- › 50mL Tequila José Cuervo Prata
- › 60mL de suco de abacaxi
- › 15mL de xarope de pimenta
- › Gelo
- › Água com gás
- › Fatia de abacaxi para decorar

LAVENDER VODKA LEMONADE

Um coquetel delicado e floral: a suavidade da vodka se mistura com a doçura da baunilha, criando uma bebida refrescante.

Ingredientes

- › 50mL de Vodka Grey Goose
- › 100mL de limonada
- › 10mL de xarope de baunilha
- › Gelo
- › Raminho de alecrim



ELDERFLOWER APEROL SPRITZ



O Aperol Spritz ganha um toque floral com o licor de cereja, tornando-se uma opção leve e aromática para dias quentes.

Ingredientes

- › 50mL de Aperol
- › 25mL de licor de flor de cereja
- › 100mL de **espumante ODE**
- › Gelo
- › Água com gás
- › Fatia de laranja



Mixologista
Zona Sul
Claudio Adriano



SELEÇÃO POR
CLAUDIO ADRIANO,
MIXOLOGISTA
ZONA SUL.



GIN TANQUERAY BOSSA NOVA

Origem: Inglaterra 

Teor alcoólico: 37%



GIN LONDON DRY BULLDOG

Origem: Inglaterra 

Teor alcoólico: 40%



TEQUILA JOSE CUERVO OURO

Origem: México 

Teor alcoólico: 38%



TEQUILA SOMBRERO NEGRO SILVER

Origem: México 

Teor alcoólico: 40%



VODKA GRAY GOOSE

Origem: França 

Teor alcoólico: 40%



APERITIVO APEROL

Origem: Itália 

Teor alcoólico: 11,3%



WHISKY JIM BEAM WHITE BOURBON

Origem: EUA 

Teor alcoólico: 40%



WHISKY HOWLER HEAD BANANA BOURBON

Origem: EUA 

Teor alcoólico: 40%



LICOR FINO CHOCOLATE 43

Origem: Espanha 

Teor alcoólico: 16%



LICOR COINTREAU

Origem: França 

Teor alcoólico: 40%



CACHAÇA MAGNÍFICA TRADICIONAL IPÊ

Origem: Brasil 

Teor alcoólico: 43%



RUM BACARDI CARTA BLANCA

Origem: Cuba 

Teor alcoólico: 38%

CONFIRA A SELEÇÃO DE PRIMAVERA

OS QUEIJOS PREMIADOS DO BRASIL

A gastronomia brasileira tem conquistado o paladar mundial. Prova disso são os queijos. Mas muita gente pensa que somente o queijo Minas faz parte das especialidades nacionais. Está na hora de descobrir o talento das queijarias nacionais que já somam importantes premiações mundo afora!

Morro Azul



Classificado como melhor queijo do mundo no Mundial de Queijo, o Vermont Morro Azul é um queijo de mofo branco cremoso e sem lactose, produzido na região de Pomerode em Santa Catarina.

É o melhor do mundo em premiação internacional.

San Martin Artelatte



Direto de uma colônia italiana no Espírito Santo, o queijo San Martin Artelatte é produzido com um blend de leite de vaca, leite de cabra e 5% de iogurte de produção própria, com 40 dias de maturação, o que garante uma cremosidade única.



Zona Sul

O Zona Sul é uma marca 100% comprometida com a qualidade dos seus produtos e conteúdos. Por essa razão, nossos Experts estão sempre selecionando o que há de melhor no mundo da Gastronomia e das Bebidas para você aproveitar de todo o coração. Venha brindar seus momentos especiais com a gente. Saúde!



www.zonasul.com.br



[SuperZonaSulVideos](#)



[Peça pelo WhatsApp](#)



[@zonasulsupermercado](#)



[zonasulsupermercado](#)

CONFIRA A SELEÇÃO DE PRIMAVERA