



# 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!





CLIQUE E COMPRE



ALCOHOL (CONTÉM)

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".**



## 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.

**"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**





# 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 

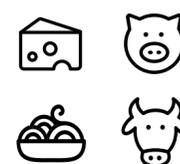
**Uvas:** Carménère

**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.





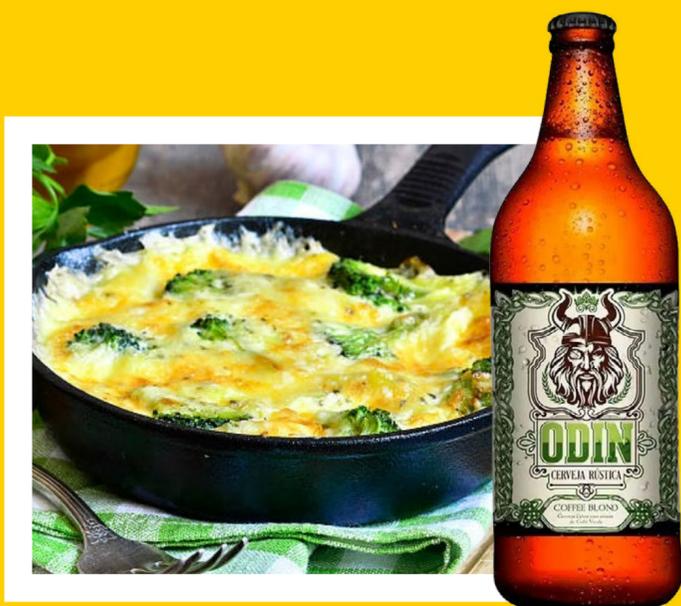
## BELGIAN PALE ALE

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.



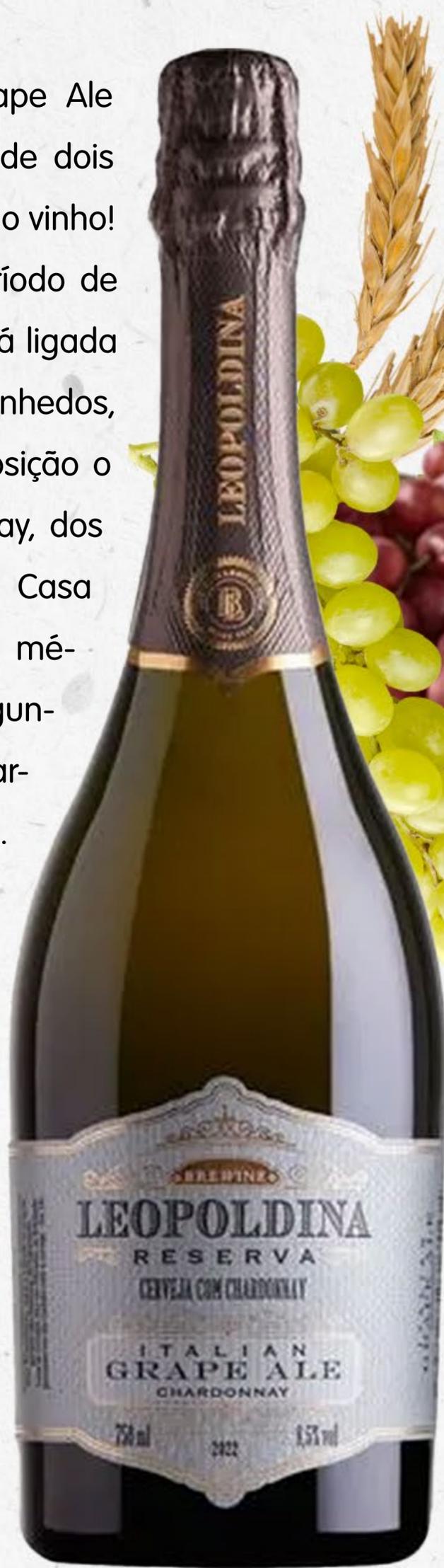
# CARA-METADE

**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**

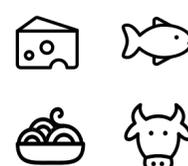
**Origem:** Brasil / RJ 

**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**

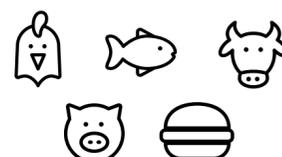
**Origem:** Brasil / SC 

**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**

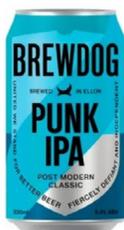
**Origem:** Brasil / RJ 

**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**

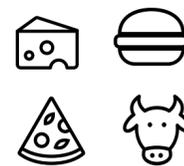
**Origem:** Brasil / RJ 

**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**

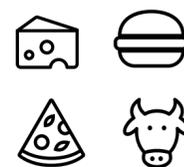
**Origem:** Brasil / RJ 

**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**

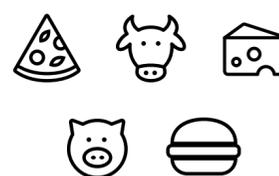
**Origem:** Brasil / RJ 

**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**

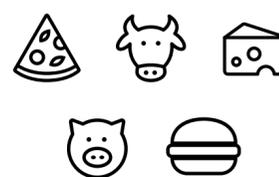
**Origem:** Brasil / RS 

**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**

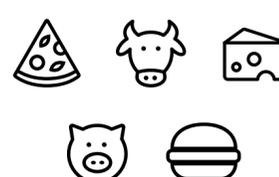
**Origem:** Brasil / PR 

**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

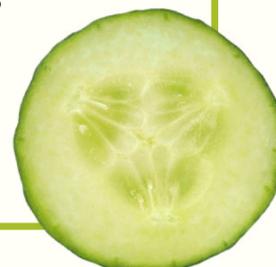


## CUCUMBER COLLINS

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



## 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



## 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



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](http://www.zonasul.com.br)

---



SuperZonaSulVideos

---



Peça pelo WhatsApp

---



@zonasulsupermercado

---



zonasulsupermercado

**CONFIRA A SELEÇÃO DE PRIMAVERA**