



sabores ♥
resfrescantes
para o
verão

O catálogo da estação preferida do carioca.

Zona Sul ♥



Não existe nada como o verão no Rio. Aquele momento do ano que pede menos pressa, mais prazer, e que está sempre convidando a gente para um drink com um petisco gostoso – de preferência, com vista para o mar. Verão é para quem sabe aproveitar a vida como um carioca de coração: é por isso que, do café da manhã ao jantar, o Zona Sul te dá a receita perfeita para uma estação ainda mais deliciosa ;)

CAFÉ DA MANHÃ

prolongado

No verão, o café da manhã pede uma mesa farta: aquela refeição reforçada e saudável para já começar o dia com uma injeção de energia. Das bebidas vegetais aos pães exclusivos da nossa padaria, selecionamos produtos para você enfrentar os 40°C com amor e os melhores ingredientes!

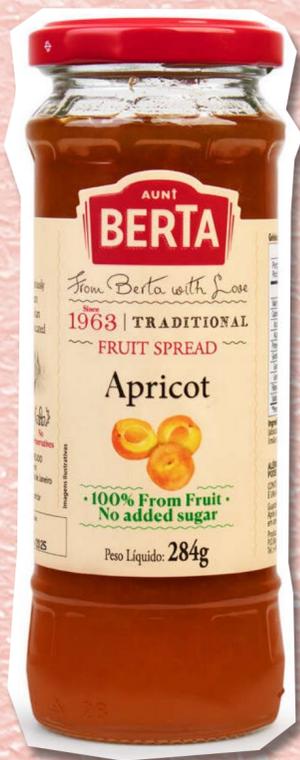
UMA COMBINAÇÃO
SINÔNIMO DE SAÚDE E UM
TOTAL DE ZERO DEFEITOS!



AQUELE CAFEZINHO de boa



SUGESTÕES DE PAULO TASSINARI,
EXPERT EM CAFÉS ZONA SUL.

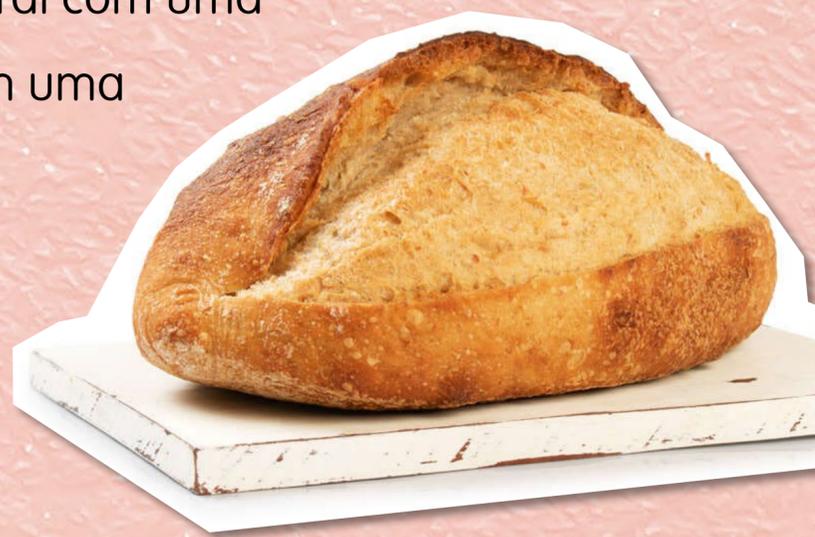


Geleia Israelense Berta 100% Damasco

Uma receita de família com ingredientes locais de fazendas da Galileia, considerado um dos solos mais férteis e ricos em nutrientes do mundo. Um damasco com doçura intensa para entrar para as suas memórias de verão.

Para quem curte pão de verdade: Pão Santa Mônica

Uma receita exclusiva elaborada pelo nosso Expert **Stanislas Brito!** Pão de fermentação natural com uma mão na França e outra no Brasil: feito com uma mistura de farinhas de lá e de cá, não leva aditivos químicos e é ideal para todas as horas do seu dia.



Nosso Expert
em cafés,
Paulo Tassinari



Café Moído Clássico Me Bebe De Boa

O nome não é à toa: para quem procura um café clássico mas com alma carioca, o **Me Bebe De Boa** tem um blend elegante, com acidez vibrante para já começar o dia com uma degustação especial. Verão é para ficar de boa, sim!

cremosidade pura

bebidas
vegetais



Bebida de Aveia Leatt Original

Os leites de aveia são sempre uma ótima opção para aquele café com leite cremoso de manhã. O da Leatt é a única bebida vegetal do mercado com VegCálcio+D, que te entrega 90% do mineral.

Bebida Vegetal NotCo NotMilk Zero Adição de Açúcar

Feito com ingredientes 100% vegetais e com zero adição de açúcar, perfeito para beber puro ou preparar seu smoothie, vitamina, ou combinar com o café e chá preferidos. Ideal para pessoas com restrições alimentares que não querem se limitar no verão!



Bebida Vegetal NotCo NotMilkinho Chocolate

Aquele achocolatado para dar para os pequenos sem peso na consciência! Ingredientes 100% vegetais, fonte de cálcio e vitaminas e já no tamanho perfeito para a lancheira. Adultos também podem tomar ;)



NEM LEITE ANIMAL, NEM VEGETAL... OLHA O MATE!

O chá mate pode ser consumido de várias formas mas, por aqui, gostamos da infusão a frio – perfeita para te acompanhar em um dia de praia:

1. Utilize 8 gramas de chá por litro de água
2. Misture o chá com a água
3. Deixe na geladeira por cerca de 16 horas

Tá pronto! Um chá encorpado e delicioso! Mas se você quiser usar sua criatividade, vale testar com o tradicional limão e com outras frutas e xaropes... os sabores são infinitos :)



**Chá Erva Mate Orgânico
Guayra 250g**

HORA DO APERITIVO



Tem um momento do dia que não pede nem café da manhã nem almoço: é hora do famoso petisco. Que tal uma seleção de queijos brasileiros para harmonizar com seu vinho preferido e já ir aquecendo para a próxima refeição?

QUEIJO TIPO GORGONZOLA CREMOSO SERRA DAS ANTAS

De onde vem: Bueno Brandão/MG, Serra da Mantiqueira

De origem italiana, o Gorgonzola é um dos queijos de mofo azul mais famosos do mundo e é feito com leite de vaca e maturado por 1 mês.

Um queijo cremoso, com cor amarelada, veios azuis e casca natural. Possui um sabor que varia desde o suave ao acentuado, dependendo do estágio de maturação, com um aroma característico dos queijos de mofo azul e que lembra nozes.



Harmoniza bem com: vinho tintos de bom corpo, como o Primitivo da Itália, o Vinho Cabernet Sauvignon do Chile, um Vinho do Porto Tawny ou um branco de sobremesa como o Sauternes.

QUEIJO ARTESANAL PARAHYBA SANTA VITÓRIA

De onde vem: Queluz, Vale do Paraíba, São Paulo

Um queijo que segue a tradição europeia de casca lavada, tendo a sua banhada na cerveja artesanal durante 30 dias, o que proporciona uma explosão de sabores. De massa macia, casca aromática e sabor que surpreende pela suavidade.

Harmoniza bem com: vinhos tintos de médio corpo, das uvas Merlot ou Tempranillo, e também brancos como Gewurztraminer ou Riesling.





QUEIJO LUA CHEIA
SERRA DAS ANTAS
De onde vem: Bueno
Brandão/MG, Serra da
Mantiqueira

O Lua Cheia é um queijo autoral cujo leite fresco é adicionado e enriquecido com creme de leite, tornando-o um queijo double crème. Maturado por no mínimo três semanas, tem textura saborosa e sabor agradável e indulgente. O diferencial que gera o nome Lua Cheia é a aplicação do carvão alimentício sobre a casca do queijo antes do crescimento fúngico, proporcionando essas nuances entre o claro e o escuro, lembrando uma lua cheia.



Harmoniza bem com: Vinhos tintos leves, da uva Pinot Noir ou Gamay, vinhos rosados em geral, e brancos aromáticos, como viognier, chardonnay ou sauvignon blanc.

QUEIJO DE CABRA CROTTIN
FAZENDA GENEVE

De onde vem: Serra Verde Imperial, Teresópolis,
Rio de Janeiro

O Crottin de Chavignol é um queijo de origem francesa, muito conhecido pela salada Chevre Chaud, onde é a estrela principal. Pode ser cremoso ou seco e firme, de acordo com a maturação. Ideal para consumo como petisco ;)

Harmoniza bem com: Seja um espumante como os da linha ODE ou vinhos da uva Sauvignon Blanc. Quando se fala em cerveja, os queijos de cabra vão bem com cervejas de malte tostado, com as cervejas do tipo Bock. Para essa infinidade de harmonizações, pães artesanais de fermentação natural cimentam o casamento dos queijos e seus acompanhamentos.



HORA DE MONTAR SUA TÁBUA

100% brasileira

O QUE VOCÊ VAI PRECISAR SABER ANTES:

Para uma tábua de aperitivo, se utiliza aproximadamente 150g de queijo por pessoa. No caso de refeição principal, 250g por pessoa.

É a combinação de diferentes consistências, texturas e aromas que vai deixar sua tábua digna de um dos nossos experts.

PASSO 1 - QUEIJOS PASTOSOS

Comece sua degustação com queijos mais pastosos, como boursin, mozzarelline de vaca ou burrata.

PASSO 2 - QUEIJOS MAIS FIRMES

Em seguida, opte pelos queijos mais firmes e não muito picantes como os queijos meia-cura de Jersey, meia-cura do Serro ou minas padrão de búfala.

PASSO 3 - QUEIJOS MAIS PICANTES

Na sequência, escolha queijos curados do cerrado mineiro, que possuem características mais intensas de sabor e aroma. Para terminar, vá sem medo nos queijos mofados como o gorgonzola.

PASSO 4: ACOMPANHAMENTOS

Quanto aos acompanhamentos, o pão é sempre imprescindível. As frutas também são uma ótima combinação, assim como as oleaginosas, que vão muito bem na degustação e ainda complementam o valor nutricional da tábua. Está se sentindo inspirado? Conservas e geleias também são super bem-vindas!

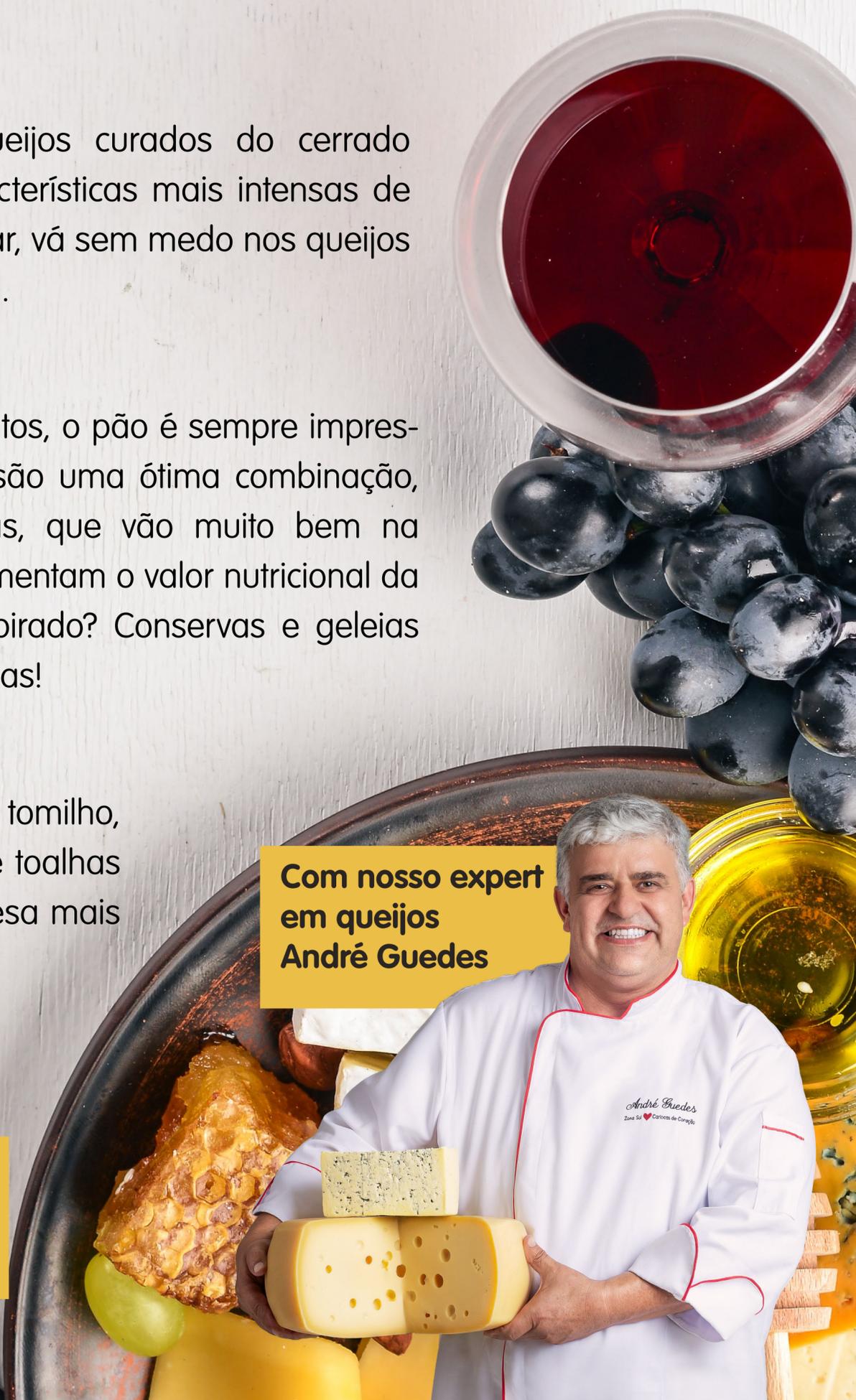
PASSO 5: COMENDO COM OS OLHOS

Ramos de alecrim ou tomilho, tomatinhos, sobreposição de toalhas e tábuas, tudo deixa sua mesa mais aconchegante e informal.

Com nosso expert
em queijos
André Guedes



Monte sua
tábua de
queijos





SPAGHETTI DE ARROZ NEGRO SCOTTI

COM LULAS E CAMARÕES

ao molho de tomate com manjeriço San Francesco!

Almoço na estação mais quente do ano tem que ter dois ingredientes principais: praticidade e frescor. É por isso que convidamos nosso **Expert Carlos Ohata** para desenvolver uma receita especial para o seu verão: Spaghetti de arroz negro Scotti com lulas e camarões ao molho de tomate com manjeriço San Francesco!

Deu água na boca? Então mãos à obra, os segredos para esse prato delicioso e descomplicado estão todos na receita a seguir:



Ingredientes

- › 100g de espaguete de arroz negro Scotti
- › 200ml de molho de tomate com manjericão San Francesco
- › 3 folhas de manjericão
- › 2 lulas médias limpas em rodela
- › 2 camarões médios limpos (com cabeça e rabo)
- › Pimenta branca moída a gosto
- › 4 dentes de alho negro picados
- › Azeite de Oliva Extra Virgem Zuccardi a gosto

Modo de preparo

1. Cozinhe o espaguete de arroz negro em água fervente até ficar al dente. Escorra e reserve.
2. Em uma panela pequena, aqueça o molho de tomate com manjericão em fogo baixo, deixando-o bem quente e encorpado.
3. Aqueça uma frigideira com um fio de azeite extra virgem. Adicione o alho negro picado e refogue até liberar o aroma. Em seguida, tempere com sal e pimenta branca a gosto, e deixe dourar. Adicione os camarões e refogue até que fiquem rosados e cozidos.



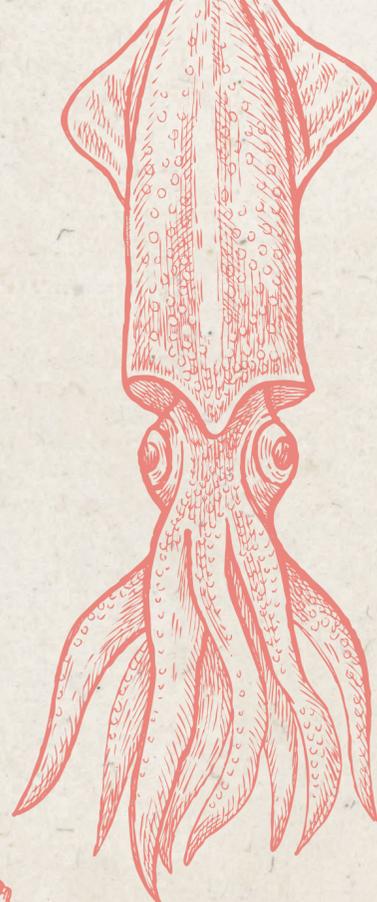
Monte o prato

Coloque o espaguete de arroz negro no centro do prato. Regue com o molho de tomate quente e distribua as lulas e camarões sobre a massa. Finalize com as folhas de manjericão para dar aquele toque a mais de frescor.



Vai bem com...

O Kaiken Sauvignon Blanc Semillon é um vinho branco argentino que vai te surpreender! Combina a acidez fresca da Sauvignon Blanc, notas de frutas cítricas e até notas herbais, com a suavidade do Semillon, que realça sabores de pêssego e mel. O resultado é um vinho equilibrado, leve, mas cremoso, com um final delicioso. Acompanha bem pratos mais leves como saladas, peixes e frutos do mar. Perfeito para aquele almoço preguiçoso à beira da piscina.



CAMARÃO GRELHADO COM ERVAS

E VINHO BRANCO

Prefere pular o prato principal e seguir beliscando? Nós selecionamos para você duas receitas super especiais, fáceis de fazer e para comer com as mãos :)

Você vai precisar de:

- › Camarões frescos (150g por pessoa)
- › Pão italiano (2 fatias por pessoa)
- › Azeite
- › 2 dentes de alho
- › Vinho Branco
- › Manteiga sem sal (30g)
- › Ervas picadas de sua preferência
- › Sal e pimenta a gosto

Modo de fazer:

1. Regue o pão com um fio de azeite e leve ao forno pré-aquecido a 200°C até dourar, cerca de 8-10 minutos.
2. Aqueça uma frigideira com 1 colher de sopa de azeite. Doure os camarões rapidamente, cerca de 2 minutos de cada lado.

3. Retire os camarões da frigideira, cubra com papel alumínio para manter aquecido e reserve.

4. Na mesma frigideira em fogo alto, adicione 2 dentes de alho picados, 60ml (1/4 de xícara) de vinho branco e 30g de manteiga sem sal. Misture bem, tempere com sal e pimenta e deixe reduzir por uns 2 minutos.

5. Adicione um punhado de ervas picadas da sua preferência, como cebolinha, manjericão e coentro.

6. Em um prato fundo, coloque as torradas e os camarões por cima. Regue com o molho. Sirva a seguir, ainda quentinho, e coma com as mãos. Hmmmmm!

Vai bem com...

Para acompanhar um almoço despretensioso, o Vinho Chardonnay Finca Flichman é uma escolha sofisticada e com um equilíbrio perfeito. O vinho branco argentino é para quem gosta de um Chardonnay com boa estrutura e frescor. Com acidez equilibrada e um final mais cremoso, ele apresenta aromas de frutas como abacaxi e maçã verde, além de notas suaves de baunilha e tostado, provenientes de passagem em barricas de carvalho. Perfeito para quem quer levar o gostinho do verão para o ano todo.



TODA A VERSATILIDADE DO CARPACCIO DE SALMÃO

Para aqueles momentos em que o dia pedir uma refeição leve, o carpaccio de salmão defumado traz aquele frescor para os 40°C do verão carioca. Daquela salada caprichada do almoço aos canapés que acompanham os drinks no final do dia, essa é uma ótima opção para incluir em sanduíches ou até comer sozinho com um bom azeite. São muitas as combinações possíveis.

Vai bem com: limão siciliano, romã, toranja, cebolete, dill, creme azedo ou cream cheese, cebola roxa, pickles, queijos de cabra, rúcula ou agrião. Monte sua combinação!



**Carpaccio de Salmão Congelado
Companhia do Peixe a Vácuo 100g**





Pôr do sol e BONS DRINKS

Quando chega o fim de tarde, a gente só quer responder a uma pergunta: com o quê vamos molhar o bico para assistir o pôr do sol? Dos drinks sem álcool aos coqueteis com cerveja, passando pelas opções mais clássicas, nós temos sugestões para todos os gostos, mas sempre perfeitas para o seu verão.

MOCKTAILS: SEM ÁLCOOL, MAS NUNCA SEM SABOR

Você já experimentou os chamados soft drinks? À primeira vista eles se confundem com os coqueteis alcoólicos e ao primeiro gosto também: suas preparações podem ser tão elaboradas quanto as versões tradicionais e surpreendem pelas combinações inusitadas. Quer pegar um pouco mais leve na bebida? Você não precisa mais abrir mão do sabor nem de um bom drink ;)

Confira algumas receitas do mixologista **Claudio Adriano**:

CÍTRICO REFRESCANTE

Ingredientes

- › 30 ml de suco de limão-siciliano fresco
- › 150 ml de refrigerante de limão
- › 1 colher de chá (5 g) do mix Aromas de Verão Zuppa
- › 10 ml de xarope Monin de Mamão

Modo de preparo: Misture o suco de limão e o xarope com o mix Aromas de Verão. Adicione gelo e complete com refrigerante de limão. Mexa suavemente.



TÔNICA EXÓTICA

Ingredientes

- › 150 ml de refrigerante de limão
- › 1 colher de chá (5 g) do mix Sabores da Índia Zuppa
- › 10 ml de xarope Monin de Especiarias

Modo de preparo: Em uma taça grande com gelo, adicione o mix e o xarope. Complete com refrigerante de limão e mexa suavemente. Decore com uma rodela de laranja.

SUPRA MOJITO TROPICAL

Ingredientes

- › Um punhado de folhas de hortelã (aproximadamente 5 folhas)
- › Um par de canelas em pau
- › Algumas bolinhas de zimbro (3 a 5 unidades)
- › 150 ml de refrigerante de limão
- › 15 ml de xarope Monin de Coco

Modo de preparo: Em um copo alto, macere as folhas de hortelã com o xarope. Adicione as canelas em pau e o zimbro, complete com gelo e finalize com refrigerante de limão. Mexa delicadamente antes de servir.



É o motorista da rodada ou quer começar o ano fazendo aquele detox? O Blue Nun é uma alternativa excelente para quem quer evitar o álcool sem abrir mão da experiência de apreciar um ótimo vinho. Esse vinho alemão desalcoholizado é marcado pela leveza e frescor, apresentando aromas frutados de maçã e pêssigo, além de uma delicada nuance floral. Fica ótimo com pratos leves ou até mesmo como aperitivo. Perfeito para te acompanhar do brunch ao jantar.



DRINKS COM CERVEJA

INOVANDO O
QUE JÁ É BOM

Os drinks com cerveja são a cara do verão: refrescantes, deliciosos, super práticos de fazer em casa e inovar na hora de receber os amigos. Existem várias versões possíveis, todas deliciosamente surpreendentes, sente só o gostinho dessas receitas recomendadas pelo nosso Expert em cervejas **José Padilha**.

TROPIC IPA

Cerveja: India Pale Ale (amarga e frutada)

Ingredientes

- › 150 ml de IPA
- › 50 ml de suco de maracujá
- › 10 ml de mel (dilua em água morna para facilitar a mistura)
- › 10 ml de suco de laranja
- › Gelo
- › Polpa de maracujá e fatia de laranja para decorar

Preparo do drink:

1. Misture o suco de maracujá, o mel diluído e o suco de laranja em um copo alto com gelo.
2. Adicione a cerveja IPA lentamente e mexa suavemente.
3. Finalize com a polpa de maracujá e a fatia de laranja.



CITRUS LAGER

Cerveja: Lager clara (leve e refrescante)

Ingredientes

- › 150 ml de cerveja lager
- › 40 ml de suco de grapefruit
- › 10 ml de xarope simples (receita abaixo)
- › 10 ml de suco de limão
- › Gelo
- › Rodela de grapefruit e ramo de alecrim para decorar

Preparo do xarope simples:

1. Misture 1 parte de açúcar com 1 parte de água.
2. Leve ao fogo baixo até dissolver completamente.
3. Deixe esfriar antes de usar.

Preparo do drink:

1. Em um copo longo com gelo, adicione o suco de grapefruit, o xarope simples e o suco de limão.
2. Complete com a cerveja lager lentamente.
3. Mexa suavemente e decore com grapefruit e alecrim.

HIBISCO AMBER

Cerveja: Amber Ale (maltada e levemente caramelada)

Ingredientes

- › 150 ml de Amber Ale
- › 30 ml de chá de hibisco gelado (receita abaixo)
- › 10 ml de suco de laranja
- › Gelo
- › Flor de hibisco desidratada e casca de laranja para decorar

Preparo do chá de hibisco:

1. Ferva 200 ml de água, adicione 2 colheres de sopa de flores secas de hibisco e deixe em infusão por 5 minutos.
2. Coe e resfrie.

Preparo do drink:

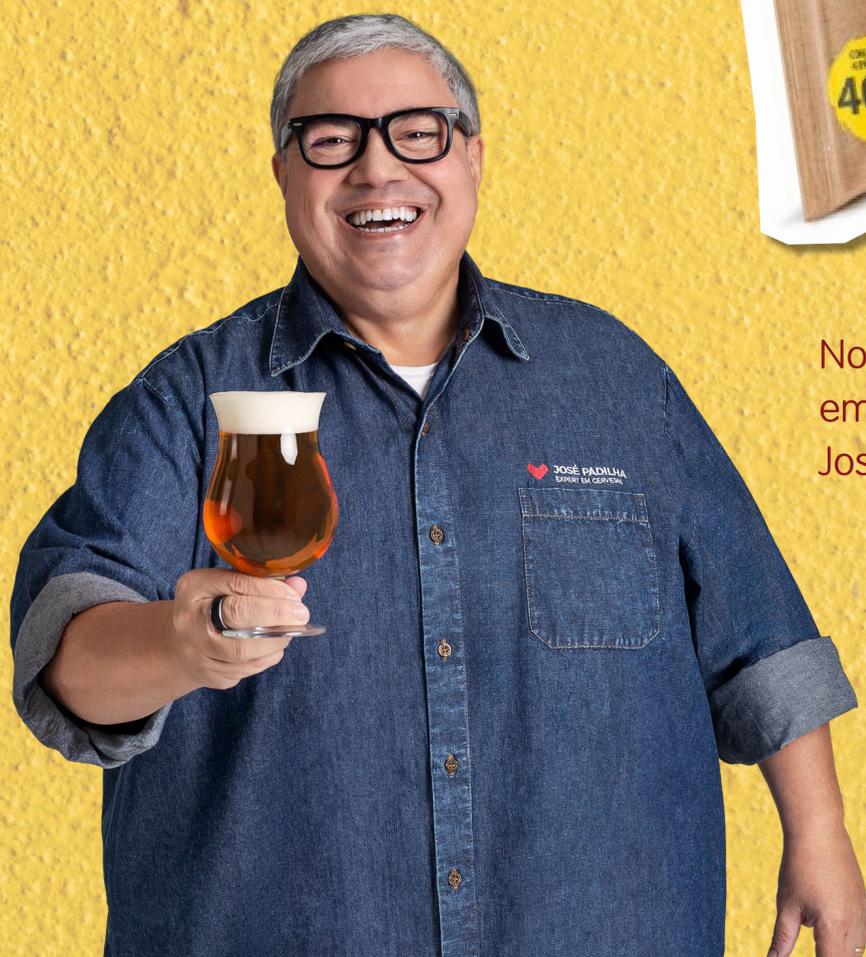
1. Combine o chá de hibisco e o suco de laranja em um copo com gelo.
2. Complete com a Amber Ale e mexa suavemente.
3. Decore com flor de hibisco e casca de laranja.



E todas essas receitas vão muito bem com...

Nosso pão de alho Panetto!

Um lançamento e produto exclusivo do Zona Sul para ninguém beber de estômago vazio nesse verão! Um pão artesanal, recheado com uma deliciosa pasta de alho, preparado com carinho e frescor da nossa família para a sua.



Nosso Expert em cervejas,
José Padilha

É FÃ DOS CLÁSSICOS? TEMOS TAMBÉM!

Que tal preparar seu próprio drink com a ajuda dos nossos produtos de utilidades e com os nossos Mix Drinks? Seleccionamos os copos perfeitos para servir a sua bebida em grande estilo e as misturas de especiarias que são a cara do verão e da agilidade na cozinha!



APEROL SPRITZ

Ingredientes

- › 100ml Prosecco (espumante Ode)
- › 100 ml partes de Aperol
- › 50 ml parte de água com gás
- › Gelo em cubos
- › 1 fatia de laranja para decorar

Preparo:

1. Encha uma taça de vinho com gelo.
2. Adicione o Prosecco, o Aperol e a água com gás na sequência.
3. Mexa delicadamente para combinar os ingredientes.
4. Decore com uma fatia de laranja na borda ou dentro da taça.

Sirva imediatamente e aproveite! Se preferir, ajuste as proporções ao seu gosto.

SUMMER SPLASH

Ingredientes

- › 120 ml de vinho espumante (Chardonnay)
- › 30 ml de suco de maracujá
- › 15 ml de licor de laranja
- › Gelo
- › Maracujá fresco para decorar

Preparo:

Misture o suco de maracujá e o licor de laranja em uma coqueteleira com gelo. Coe para uma taça com vinho espumante e decore com sementes de maracujá fresco.



MOJITO

Ingredientes

- › 50 ml de rum
- › Um punhado de folhas de hortelã (aproximadamente 5 folhas)
- › Um par de canelas em pau
- › Algumas bolinhas de zimbro (3 a 5 unidades)
- › 150 ml de refrigerante de limão
- › 15 ml de xarope Monin de Coco

Preparo:

Em um copo alto, macere as folhas de hortelã com o xarope e o rum. Adicione as canelas em pau e o zimbro, complete com gelo e finalize com refrigerante de limão. Mexa delicadamente antes de servir.

GIN CLÁSSICO ELEGANTE

Ingredientes

- › 50 ml de gin
- › 150 ml de refrigerante de limão
- › 1 colher de chá (5 g) do mix Gin Tônica Perfeita Zuppa

Preparo:

Em uma taça com gelo, combine o gin, o mix e o refrigerante de limão. Mexa suavemente e decore com uma rodela de limão.



ACESSÓRIOS PARA O DRINK PERFEITO

Da melhor seleção de ingredientes a apresentação final, o Zona Sul tem tudo o que você precisa para garantir o melhor drink onde você decidir aproveitar o verão.

Taça de Gin Amo Rio 580ml

Especialmente criada para você, que aprecia o melhor da Zona Sul carioca, nossa taça especial finaliza sua bebida com a personalidade e o gingado que só o carioca tem. Um brinde ao Rio!



Copo Americano Long Drink Nadir Figueiredo 450ml

Funcional e com design inconfundível, esses copos versáteis são ideais para servir uma variedade de criações irresistíveis. Dos mocktails aos drinks clássicos como mojito ou piña colada, eles oferecem a apresentação perfeita para aquele drink despretensioso com um toque de sofisticação.

Você também vai precisar de...

Forma de Silicone para Gelo Oikos

Para imprimir personalidade dentro e fora do copo.

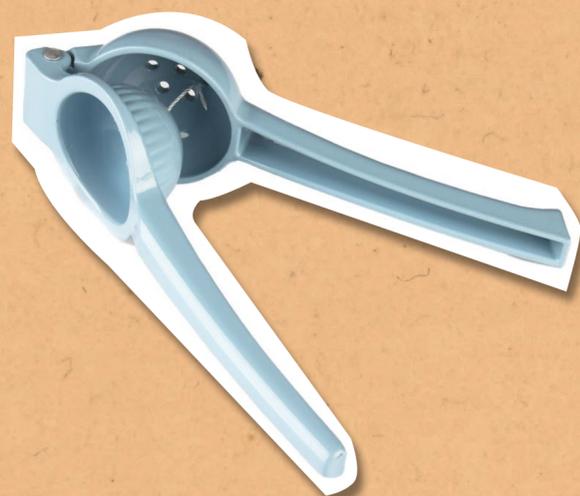


Socador Macerador para Drinks Mozcada

Para garantir a autêntica experiência de um bar onde você estiver.

Espremedor de Limão Oikos

Para incluir aquela acidez refrescante nos drinks ou pratos do verão.



UMA *ode* AO VERÃO

Noites de verão dão aquela vontade de celebrar a vida, e nada melhor que um bom espumante para fazer um brinde à nossa estação preferida do ano.

A linha de espumantes ODE é uma exclusividade do Zona Sul: criada em parceria com a vinícola Courmayeur, a marca é uma homenagem à tradição vinícola brasileira e ao terroir de alta qualidade da Serra Gaúcha. São vários tipos de espumantes para você escolher e harmonizar com o seu verão:

ODE BRUT

Elaborado com uvas Chardonnay e Pinot Noir, possui *perlage** atraente, aromas que lembram abacaxi, maçã verde e um leve toque de torrefação. Vai bem com menus frescos, como aquela salada de bacalhau perfeita para os dias mais quentes.

ODE PROSECCO

Leve e aromático, esse espumante feito 100% com uvas Prosecco incorpora o verão em seu *perlage** persistente, notas exuberantes de flores brancas e frutas cítricas, e nuances de lichia. Perfeito para beber sozinho, usar como base para drinks, ou até para acompanhar frutos do mar, canapés, e pratos da gastronomia oriental.

ODE BLANC DE BLANC

Um coringa para qualquer situação, esse espumante brut é feito 100% com uvas Chardonnay, com 12 meses de fermentação em autoclaves de inox. As borbulhas finas e elegantes combinadas com boa estrutura e aromas de maçã verde, pera, jasmim e toques de pão tostado decorrentes da fermentação longa trazem versatilidade.



Das entradas aos pratos principais, esse é um espumante que vai te acompanhar o ano todo.





ROSÉ BRUT

Elaborado com uvas Pinot Noir e Riesling, possui um paladar delicado e equilibrado. Com perlage fino e intenso, seus aromas lembram morango, amora e framboesa e um toque sutil de levedura. Vai bem com peixes e saladas, perfeito também para acompanhar entradinhas frescas, como uma tartine de salmão.

Você sabe o que é Perlage?

É o nome em francês para as borbulhas de vinhos espumantes, champagnes e frisantes. A graça dos vinhos efervescentes está justamente no perlage, por isso, quanto mais resistentes e abundantes forem as bolhas, melhor!

O perlage de um espumante pode ser avaliado de acordo com três aspectos:

Tamanho: quanto menores as bolhas, mais agradáveis elas são na boca

Quantidade: um bom espumante pode produzir até 100 milhões de bolhinhas em uma única garrafa

Persistência: um espumante de qualidade deve ter o perlage duradouro

CLERICOT COM ODE

Ingredientes

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

Preparo:

Misture os ingredientes em uma jarra, adicione o gelo e pronto! O Clericot mais fácil e mais delicioso do seu verão está servido, agora é só chamar os amigos.



Alla nostra!



Quer aproveitar o melhor da Itália sem tirar o pé da areia no Rio? O Expert em vinhos **Claudio Pinto** preparou uma seleção que une o melhor dos dois mundos.

PINOT GRIGIO ZONIN 750ML

Um vinho branco leve e superrefrescante, esse Pinot Grigio é perfeito para quem gosta de beber despreocupado. Com notas de frutas cítricas, maçã verde e florais, seu sabor equilibrado e acidez refrescante trazem a brisa de uma noite de verão. Ideal para acompanhar frutos do mar, saladas, pratos leves e até queijos frescos.

BERTELETTI CASTELIA PINOT GRIGIO 750ML

Perfeito para qualquer ocasião, esse vinho branco italiano é ultra leve, refrescante e fácil de beber. Com um toque de sofisticação, possui aromas de frutas cítricas e maçã verde, e nuances florais muito suaves. Na boca é seco e leve, e sua frescura incrível acompanha bem frutos do mar, saladas, massas leves ou até aquela pizza Margherita.



VINHO ROSÉ ITALIANO PINOT GRIGIO 750ML

Extremamente refrescante, esse vinho rosé é fácil de beber e tem um sabor único. Produzido por uma uva conhecida pelo seu frescor, apresenta uma tonalidade rosada suave, quase pêssego. Apresenta aromas de frutas vermelhas e é bem balanceado, com boa acidez. Versátil, acompanha aperitivos, refeições leves ou até uma pizza Margherita.



O Expert em vinhos Claudio Pinto fez uma seleção especial de vinhos italianos





A VIDA É UM doce

Quem disse que as sobremesas não têm seu lugar no verão? Nós selecionamos algumas das opções mais leves e saborosas para você adoçar a boca no final do dia e, de quebra, ainda dar aquela refrescada!

SORVETES GELAD: SÓ NO ZONA SUL!

Gelad é uma marca exclusiva do Zona Sul: um sorvete com a textura, cremosidade e sabor do autêntico gelato italiano, mas com a cara do Rio e do carioca. Sem adição de gordura trans, é aquele toque final refrescante para qualquer refeição. São várias opções de sabor e tamanhos, por aqui, nós optamos pelos clássicos:



Sorvete Gelad Creme 1,5L

Sorvete Gelad Light
Chocolate 900ml



TENTAÇÕES *Baccio di Latte*

Quando o assunto é sorvete, a Bacio di Latte já é figurinha carimbada: uma marca que respeita a verdadeira tradição italiana e já ganhou o coração dos cariocas.



BACIO DI LATTE PARA COMPARTILHAR

Bombom de Sorvete Bacio Di Latte 144g

Todo o sabor e a cremosidade da Bacio di Latte agora em um formato para você compartilhar com quem você mais ama! Não pode ficar melhor.

DA SICÍLIA PARA VOCÊ!

Sorvete Bacio Di Latte Pistache 490ml

O gelato mais famoso da Bacio di Latte, feito à base de leite e creme de leite frescos e com pistaches italianos da Sicília: uma região vulcânica tradicionalmente conhecida como a melhor produtora dessa matéria-prima. Vale cada colherada!



Vai bem com...

Para celebrar uma conquista e acompanhar a sobremesa, o Brutt Bottler é um espumante versátil que torna qualquer momento especial. A acidez equilibrada com aromas frescos de maçã verde e pêra, e as borbulhas delicadas e duradouras transformam cada gole em uma experiência sensorial.

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