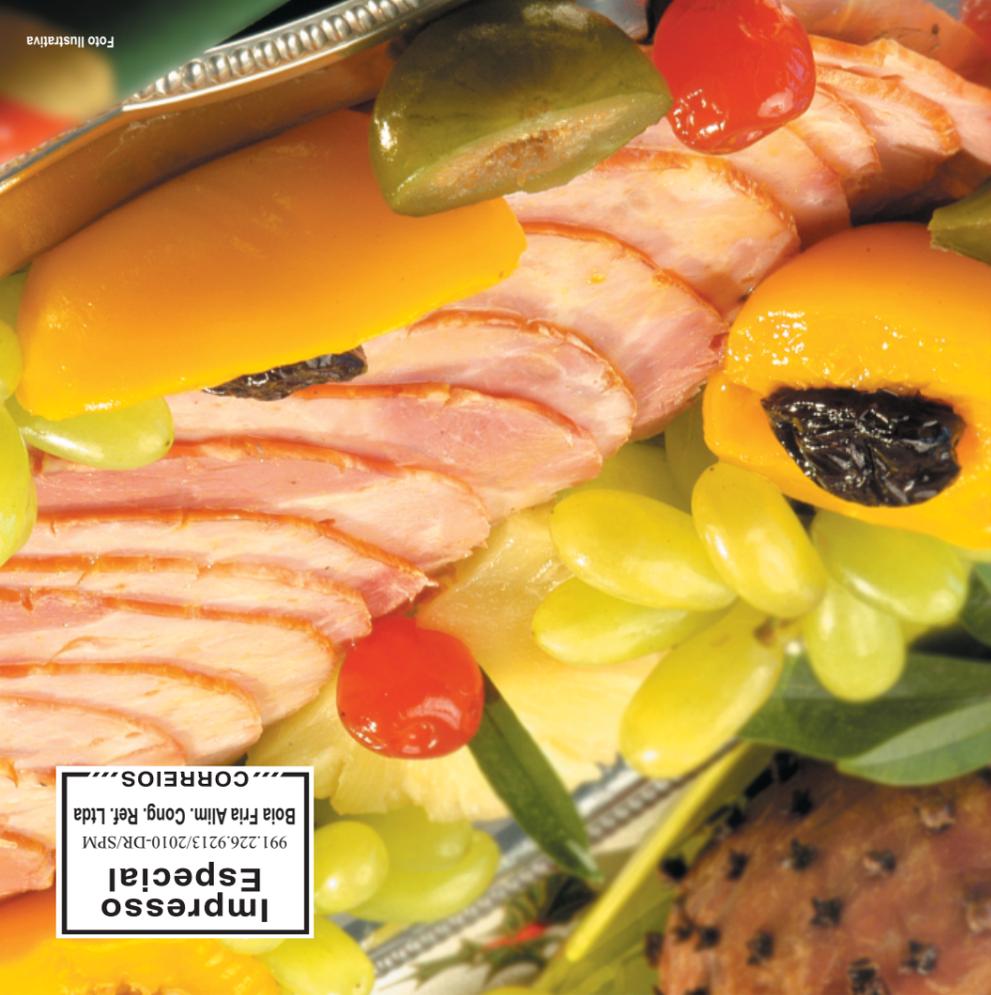


NEM SÓ DE PERU VIVE O NATAL



Impresso Especial
991.226.9213/2010-DR/SPM
Bola Fria Alim. Cong. Ref. Ltda
CORREIOS

* Fotos Ilustrativas

via
Gurme

Rua Barão do Surui, 140 • Jd. Congonhas
CEP 04612 120 • São Paulo • SP
www.boiafria.com.br • atendimento@boiafria.com.br
(11) 2533-5523 / 2532-5530 / 5533-5523

IMPRESSO

via
Gurme

TEM TAMBÉM BACALHAU, MASSAS, TENDER... E
OUTROS PRATOS ESPECIAIS E SAUDÁVEIS
COM A QUALIDADE E PRATICIDADE
DOS PRODUTOS “VIA GURME”



FAROFA DE NATAL
COM FRUTAS SECAS - 300g
Preparada com temperos e molhos especiais,
enriquecida com frutas secas e naturais.
Serve 04 porções em média.



ARROZ AO CHAMPAGNE
COM AMÊNDOAS
E PASSAS - 600g
Combinação do delicioso sabor de champagne
com amêndoas torradas e passas.
Serve 05 porções em média.



PURÊ DE MAÇÃ - 400g
Fino purê de maçã preparado com vinho
branco seco e decorado com cereja.
Serve 04 porções em média.



LENTILHA DA SORTE - 600g
Lentilhas cozidas envolvidas em saboroso
tempero preparado com lingüiça e cebolas
douradas.
Serve 05 porções em média.

Mais tempo para sua família!

via
Gurme

CARNES

AVES

PEIXES

FRUTOS DO MAR



CHESTER "FIESTA"

Chester inteiro assado e recheado com saborosa farofa de nozes. Decorado com pêssegos, ameixas, abacaxi, cerejas e nozes. Embalagens de: 3 e 3,5kg em média decoradas. Serve 10 porções em média.



PERNIL ASSADO AO MADEIRA E DECORADO - 800g

Pernil assado e fatiado, temperado com especiarias, regado com saboroso molho madeira. Decorado com passas e amendoas. Serve 05 porções em média.



TENDER "TROPICAL" COM FRUTAS - 800g

Tender assado com cravo da índia e saborosa mistura à base de mel, champagne, manteiga e especiarias. Decorado com frutas: abacaxi, cerejas, pêssegos, ameixas e figos. Serve 05 porções em média.



PERNIL COM FAROFA CROCANTE - 800g

Pernil assado com especiarias, fatiado e acompanhado de saborosa farofa preparada com mix de castanhas e passas. Serve 05 porções em média.



LOMBO MARROQUINHO AO MOLHO DE VINHO - 800g

Lombo assado e fatiado, coberto com saboroso molho de vinho, acrescido de castanha de caju, castanha do Pará e amêndoas. Serve 05 a 06 porções em média.



BACALHAU AO FORNO - 950g

Tradicional receita preparada com postas de bacalhau, batatas cozidas, cebolas em rodela, pimentões coloridos e azeitonas. Regado com saboroso azeite de oliva e temperos. Serve 04 porções em média.



PEITO DE PERU COM CANAPÉS DE DAMASCO E NOZES - 600g

Delicadas fatias de peito de peru assado e regado ao molho "champagne" especialmente preparado com vinho proseco. Decorado com finos canapés de damascos inteiros com nozes, intercalados com ameixas pretas em calda. Serve 04 porções em média.



PEITO DE PERU AO VINHO COM PISTACHES E AMÊNDOAS - 800g

Peito de peru in natura assado, fatiado e servido com fino molho de vinho acrescido de pistaches e amêndoas douradas na manteiga. Serve 05 porções em média.



TENDER AO CHAMPAGNE - 600g

Tender temperado regado com champagne, assado e caramelado. Fatiado e decorado com fios de ovos e cerejas. Serve 04 porções em média.



LOMBO À FLORENTINO ESPECIAL - 900g

Deliciosa e tradicional receita italiana, composta de fatias de lombo assado regadas com saboroso molho a base de vinho, especialmente decorado com berinjelas recheadas com saborosa preparação a base de nozes, passas, ameixas, tomate e especiarias. Serve 06 porções em média.



MEDALHÃO AO MADEIRA E CHAMPIGNONS - 800g

Medalhões altos de filet mignon, regados ao fino molho preparado com o caldo da própria carne e vinho tinto suave e champignons. Serve 04 porções em média.



BACALHAU DE GALA - 900g

Maravilhosa receita típica de festa, com lascas classificadas de bacalhau do porto envolvidas em fino tempero acrescido de azeite extra virgem, intercaladas com batatas fatiadas, passas, champignons e um delicioso creme a base de queijos selecionados. Serve 05 porções em média.

MASSAS

ACOMPANHAMENTOS

ENTRADAS



RAVIOLI VERDE DE RICOTA AO BECHAMEL E PISTACHES - 1200g

Recheado com ricota, cream cheese, pistaches e temperos; banhado ao fino molho preparado com creme de leite e pistaches e salpicado com parmesão ralado. Serve 05 porções em média.



SORRENTINE DE NOZES E QUEIJO SUÍÇO - 1200g

Massa tipo italiana artesanal com recheio cremoso de queijo suíço e nozes. Regada com saboroso molho à base de creme de leite, nozes, queijo suíço e parmesão. Serve 05 porções em média.



LASANHA DE CAMARÃO E CATUPIRY - 1000g

Massa branca intercalada com camarões refogados com tomate e especiarias; fatias de mussarela, molho bechamel com catupiry e queijo parmesão. Serve 04 porções em média.



LASANHA DE BACALHAU - 1000g

Fino recheio de bacalhau em lascas puxado no azeite com temperos, intercalado com massa branca e creme de queijos. Serve 04 porções em média.



SALADA DE BERINJELA À ITALIANA COM NOZES - 700g

Berinjelas temperadas e assadas, enriquecidas com tomate, cebola, pimentões coloridos, azeite, passas, nozes, azeitonas e especiarias. Serve 06 porções em média.



SALADA DE CEREAIS INTEGRAIS COM PEITO DE PERU DEFUMADO - 600g

Saborosa combinação de nutritivos cereais integrais e mix de castanhas tostadas, enriquecida com delicadas fatias de peito de peru defumado, uvas passas e damasco. Todos os ingredientes envolvidos em um especial tempero natural e regados com fio de azeite extra virgem. Serve 06 porções em média.



SALPICÃO DE PEITO DE PERÚ IN NATURA COM NOZES - 700g

Tradicional salpicão preparado com peito de peru in natura, maçãs, passas, nozes, salsão e temperos. Serve 06 porções em média.



RISOTO DE FUNGHI SECO COM PISTACHES - 600g

Preparado com especiarias, azeite e vinho branco, acrescido de funghi seco e pistaches. Serve 05 porções em média.