

GAZtronomia



DELÍCIA QUE SEMPRE FAZ SUCESSO

No Dia do Hambúrguer, conheça as opções em alta no gosto do público e os diferenciais das principais hamburguerias de Santa Cruz do Sul.

28 DE MAIO
DIA MUNDIAL DO HAMBÚRGUER
 Sabores: Completo, Mussarela, Cheddar, Bacon

20% Desc.
 Hambúrguer Miller

Miller
 Supermercados

Oferta válida para o dia 28/05/2022
 *Desconto aplicado sob o valor da etiqueta no caixa. Oferta válida somente para as lojas físicas.

HORA DE TURBINAR
 a sua hamburgueria

EQUINOX
 equipamentos

Chapas | Fritadeiras | Utensílios

#diamundialdohambúrguer

CUPOM
 desconto

BURGUERTOP

(51) 2109 0304
 @equinoxequipamentos
 www.equinoxequipamentos.com.br

Ofertas exclusivas no site, válidas até 05 de junho, ou enquanto durar o estoque.

NO GOSTO DOS santa- CRUZENSES



Ham

Fotos: Divulgação/GS



Faz tempo que o hambúrguer deixou de ser apenas um fast food e conquistou destaque no cardápio do mundo todo, tanto que ganhou uma data comemorativa e que é lembrada neste dia 28 de maio, Dia Mundial do Hambúrguer. Considerado um dos alimentos mais populares da atualidade, o hambúrguer teria surgido por volta do século 17 em Hamburgo, na Alemanha, embora haja registros anteriores. Foi também nesse século que os primeiros imigrantes da Alemanha, mais especificamente da região de Hamburgo, chegaram aos Estados Unidos, levando consigo a famosa receita do bife de carne moída. Os primeiros americanos a consumirem o tal prato eram marinheiros e o batizaram com o nome de hamburg steak.

A grande popularidade do hambúrguer aconteceu por conta da sua praticidade. No início do século 19, com a explosão industrial tomou os EUA, foi necessário dispor de alimentos que fossem práticos, rápidos e acessíveis para alimentar a grande massa de trabalhadores. Mas somente em 1921 surgiu a primeira cadeia de lanchonetes daquele país, a White Castle, que vendia uma versão cozida do hambúrguer temperado com cebola. E, em 1937, os irmãos Maurice e Dick Donald abriram o seu primeiro drive-in na Califórnia e começaram uma grande revolução no mundo dos fast-foods. A partir daí, o hambúrguer conquistou os americanos e se espalhou pelos demais países. Aos poucos as receitas foram se tornando mais sofisticadas, além de surgirem muitas versões. Hoje é possível encontrar uma infinidade de sugestões, todas elaboradas com ingredientes selecionados e técnicas que deixam a receita saborosa e ideal para todos os momentos. Para marcar o Dia do Hambúrguer, a Gazeta do Sul apresenta as sugestões que fazem sucesso entre seus parceiros comerciais.

Convés

Inaugurado em 2018 e inspirado nos mares e seus piratas, o Convés foi recentemente eleito a melhor e mais lembrada hamburgueria de Santa Cruz do Sul. Ele trouxe ao público santa-cruzensense o contêiner, que viajou os sete mares com seus burgers que têm uma identidade própria no preparo artesanal, com uma irresistível harmonia de sabores.

São oito tipos de hambúrgueres no cardápio.

Entre eles o premiado Davy Jones, que, em 2019, foi eleito pelo circuito "We Love Burger" o melhor burger da cidade; e, em versão um pouco menor, o Capitão Roni, o mais vendido da casa. Inspirado na combinação do doce com salgado, tão presente na gastronomia local, leva em sua receita o delicioso pão artesanal com sabor e maciez incrível, molho do capitão, um blend especial de carnes no burger de 200 gramas, duplo queijo cheddar, bacon e, para finalizar, a famosa geleia de pimenta da casa.

A hamburgueria também oferece todos os hambúrgueres em versão low carb, em que a alface americana substitui o pão. Entre as outras opções para seus clientes estão as iscas de traíra, polenta frita com queijo colonial, pastéis, tulipinhas fritas e dados de queijo assado.



Como pedir

O Convés está ancorado na **Rua Galvão Costa, 670**, em frente ao Parque da Oktoberfest. Fica aberto ao público de segunda a sábado, das 18h30 às 23h30. Os pedidos podem ser feitos no aplicativo que está descrito na bio do **Instagram @convesofficial**.

Bawa Beirut

Há quatro anos, da parceria de dois amigos motivados para criar algo diferente e com sabor único nasceu a Bawa Beirut, um novo conceito em hamburgueria: oferecer hambúrguer artesanal feito com pão sírio. São dez opções no cardápio, que foram criadas com muito equilíbrio de sabor. Entre elas, a mais pedida e muito saborosa é o Bawa Santa Cruz, um clássico da hamburgueria. Consiste em um burger de 180 gramas de carne, cebola roxa, bacon, queijo cheddar, maionese, picles, tomate e alface; tudo isso envolto por um pão fofinho e artesanal.

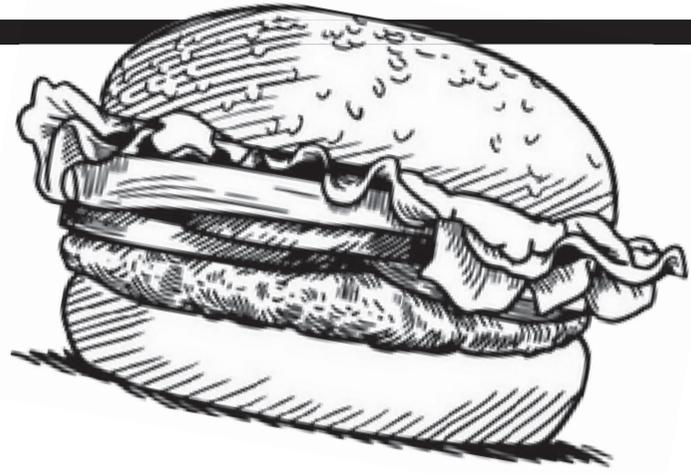
Destaque também para a opção vegetariana e para a feita com cubos de frango em um molho reduzido de cerveja preta. Além dos hambúrgueres, ainda oferece uma variedade em petiscos, como anéis de cebola, batata e polenta fritas e o exclusivo Provolone Empanado da Casa.



Como pedir

O Bawa Beirut está de casa nova. Fica na **Rua Presidente Campos Sales, 581**, Bairro Goiás, e atende diariamente das 19 horas até as 22h30. As encomendas podem ser feitas pelo Instagram e Facebook e também pela plataforma de pedidos **bawabeirut.mandarpedido.com**.

búrguer



Snack Food

As tradicionais hamburguerias americanas serviram de inspiração para que surgisse, em Santa Cruz do Sul, a Snack Food. Inaugurada em 11 de dezembro de 2020, a hamburgueria santa-cruzense oferece seis tipos de hambúrgueres. Entre eles está o Bacon Burger, que é um grande sucesso, sendo o mais pedido da casa. A iguaria é preparada num delicioso e macio pão de brioche e leva um burger de 150 gramas feito com blend de carnes especiais, bacon defumado crocante em tiras, duplo cheddar, rúcula, picles, tomate e maionese especial.



A Snack também oferece no cardápio a opção dos combos e da Potato Snack, uma porção de batata frita com molho cheddar e bacon.

Como pedir

A hamburgueria fica na **Avenida Deputado Euclides Nicolau Kliemann, 686, loja 03**. O atendimento é de terça-feira a domingo, das 19 até as 23 horas. Os pedidos também podem ser feitos pelo **telefone/WhatsApp (51) 9988 02029** ou pelo **link <https://snackfoodburgerdelivery.ola.click>**.

Waffler Burger

Um hambúrguer que chama a atenção pela sua explosão de queijo. Assim é o Queijão da Waffler Burger. Preparado no waffler ou no pão de hambúrguer, leva um burger de 180 gramas, geleia de abacaxi com pimenta, alface, molho especial e, é claro, uma grossa fatia de queijo empanado. O mesmo foi inspirado nos queijinhos empanados com acompanhamento de geleia de pimenta que já são um sucesso da casa.



Alencar da Rosa

Há quase sete anos, quando ainda não havia hamburgueria gourmet em Santa Cruz do Sul, o casal de empresários santa-cruzenses Paulo Ricardo e Ellen Machado quis trazer mais essa opção para a cidade. E com a vontade de que fosse algo diferente de tudo o que já tinham visto, criaram o hambúrguer no waffler. Assim surgiu a Waffler Burger que, além do Queijão, tem mais oito opções de hambúrgueres. Todos com a possibilidade de serem preparados no waffler ou no pão. E o cardápio ainda conta com tábuas

Como pedir

A Waffler Burger fica na **Travessa Harmonia 153**, ao lado da Praça da Pasqualini, no Bairro Verena. O atendimento é de terça-feira a domingo, das 18 horas às 22h30. Os pedidos podem ser feitos pelo **telefone/WhatsApp (51) 3121 1669**, pelo link que está na bio do **Instagram @wafflerburger**, no **Facebook** e, também, pelo **aíqfome**.

Panda Boat Barca Burguer

Desde sua fundação, há três anos, o Panda Boat procura oferecer uma experiência gastronômica diferenciada para o público. Os proprietários garantem que cada hambúrguer é preparado com muito carinho, sempre pensando na satisfação dos seus consumidores, com criterioso acompanhamento de todo o processo, desde o preparo até a entrega. Única hamburgueria de Santa Cruz do Sul especializada em Barcas Burgers – inspiradas nas barcas de sushi e açai –, tem em seu cardápio dez opções de hambúrgueres, entre clássicos, especiais e kids. E o destaque é o Big Pandamericano, o hambúrguer mais pedido da casa. Formado pela união de dois burgers, duplo queijo cheddar fatiado, duplo queijo muçarela fatiado, muito bacon, cebola roxa, molho barbecue, cheddar cremoso, maionese da casa e anéis de cebola empanados. No Panda também é possível saborear pratos executivos, o doce sabor do Petit Gateau, cafés e chope.



Como pedir

Há pouco mais de três meses instalado junto às **Lojas Havan, na BR-471, Box 001**, o Panda Boat atende diariamente das 8h30 às 22 horas. Os pedidos podem ser feitos pelo **telefone/WhatsApp (51) 99847 2800**, no **Instagram @pandaboatoficial** pelo link **pandaboat.mandarpedido.com** e também pelos principais aplicativos de delivery.

Red Container

Existem pouquíssimas empresas que podem dizer que são as primeiras, as pioneiras no seu mercado. A Red Container Hamburgueria é uma delas. Há seis anos a Red, como é conhecida, inaugurou não só a primeira Hamburgueria da cidade, como também foi a primeira a inovar no uso de contêineres em seu projeto arquitetônico. “Estudamos e buscamos entender a origem do hambúrguer, como ele era feito e o que o tornava tão único e especial. E é isso que vendemos na Red: um produto saboroso, com ingredientes selecionados e principalmente por um preço justo”, comenta um dos sócios. Hoje, a Red já possui duas unidades e emprega mais de 15 funcionários. De 2016 para cá, já atendeu mais de meio milhão de pedidos, e é a hamburgueria com o maior número de avaliações cinco estrelas de toda a região. “Por isso somos obcecados por qualidade e padrão, porque é só através disso que conseguimos crescer dessa forma”, acrescenta o sócio.



Como pedir

Quer entender por que a hamburgueria número um dos Vales é a número um em vendas? Então peça um RED e descubra hoje mesmo. A Red Container fica na **Rua Gaspar Silveira Martins, 1.639**, e o **telefone de contato é o (51) 3902 7015**.



Orientta
ALIMENTOS

**Consultoria em Segurança de Alimentos
e Sistemas de Gestão de Qualidade**

☎ (51) 99229-8183

📷 @orienttaalimentos

✉ atendimento@orienttaalimentos.com.br

🌐 www.orienttaalimentos.com.br



Paula S. Freitas
CREA 137082/RS

ALTERNATIVA saudável

A pandemia trouxe novos hábitos para a rotina dos brasileiros, e o aumento no consumo de marmitas é uma delas. Nos últimos dois anos, houve uma série de mudanças impostas pelo isolamento social. As restrições no funcionamento dos restaurantes, o aumento do home office e do ensino a distância obrigaram a população a fazer as refeições em casa. Outro aspecto que influencia a forma de se alimentar é a preocupação com o investimento em ações que promovam mais qualidade de vida, saúde e bem-estar. Para isso, buscar uma dieta balanceada é essencial, mas nem sempre as pessoas têm tempo para preparar suas receitas preferidas.

Razões que levaram a um aumento do consumo de marmitas como alternativa, tanto para economizar tempo e dinheiro, quanto para investir em uma dieta mais rica. Além disso, é uma opção para quem ainda quer evitar comer em locais públicos, mesmo após a reabertura dos restaurantes.



Divulgação/GS

E foi nesse cenário que Daniela Carolina da Silva encontrou um novo caminho profissional. Ela, que era professora e passava pela experiência de conviver com o fechamento das escolas, percebeu que era a hora de investir em um empreendimento próprio. Foi quando a gastronomia entrou em sua vida. O primeiro passo foi ingressar na escola do Senac, onde se formou no início deste ano. "Decidi por esse ramo, pois sempre gostei muito de cozinhar e estava em busca de uma alimentação

mais saudável para mim e para minha filha" conta. E, assim, ela deu o segundo passo quando fundou a Huma Gastronomia, com produção de marmitas congeladas. "Cada refeição é preparada com a finalidade de fazer bem para as pessoas e para o planeta, pois utilizamos embalagens ecológicas a fim de reforçar a nossa conexão singular. Nós não cozinhamos, nós conectamos nossos clientes com o planeta e a natureza, unimos sabores e aromas com o coração", define Daniela.

Segurança para o consumidor

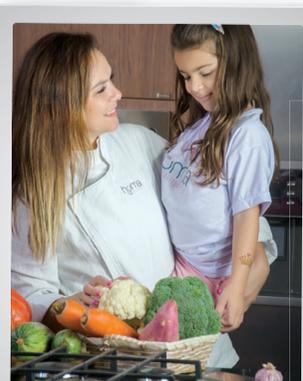
É inegável que em Santa Cruz do Sul as opções gastronômicas são muito variadas. Há pizzarias, hamburguerias, lancherias, restaurantes a la carte ou com bufê, churrascarias e muito mais. Destaque também para os estabelecimentos especializados na culinária de outros países, os vegetarianos e até mesmo os cafês e as casas de chá. Sem deixar de mencionar os serviços de entrega, é claro.

Se, há algum tempo, comer fora era uma exclusividade de finais de semana ou momentos especiais, hoje em dia, inclusive por conta do ritmo de vida mais acelerado, as pessoas procuram cada vez mais a praticidade dos restaurantes. Mas, seja por prazer ou necessidade, o mínimo que o consumidor quer é ter a tranquilidade de que vai receber um alimento preparado com todo cuidado, capricho e, sobretudo, muita higiene.

A engenheira de alimentos Paula Freitas, proprietária da Orientta Alimentos, afirma que hoje em dia as pessoas não vão até um restaurante somente para se alimentar, elas vão para vivenciar uma experiência. Por isso, cada vez mais, é importante garantir a segurança dos pratos por meio de uma supervisão da qualidade e inocuidade da produção, desde a etapa de escolha do fornecedor, passando pela etapa de manipulação, até a mesa do consumidor. "A preocupação hoje em dia vai além de alimentos consumidos crus ou mal higienizados, pois até a água utilizada para preparar os alimentos pode causar surtos de doenças transmitidas por alimentos. Porém, na maioria das vezes, esses surtos ocorrem devido a procedimentos inadequados com relação à higiene do ambiente e até mesmo do manipulador", acrescenta Paula.

Muitos estabelecimentos locais já têm a consciência de fornecer alimentos seguros. E, para isso, eles precisam atender aos requisitos mínimos de produção e controle de qualidade. Contar com uma consultoria que os mantenha adequados às exigências da Anvisa, com todas as documentações obrigatórias, aumenta a credibilidade perante os clientes, através da implantação das boas práticas e padronização de seus produtos e processos. "Seja quando o atendimento ocorre no local ou por meio de sistemas de entrega, os consumidores estão atentos à adoção dessas ações de boas práticas. Agora, cada vez mais, eles escolhem os fornecedores com base nesse critério", salienta a engenheira.

♥ LINHA LOW CARB ♥ LINHA FITNESS ♥ LINHA KIDS ♥



huma
GASTRONOMIA

♥ COMIDA SAUDÁVEL COM SABOR E AMOR ♥



DELIVERY
PEÇA PELO
WHATSAPP

📷 @HUMAGASTRONOMIA 📞 (51) 9 9854-0499