



## HORA DE BRINDAR!

Seja para celebrar o Natal e o Ano Novo, ou se refrescar nos dias quentes do verão, um drink cheio de sabor e de cor pode ser uma excelente pedida.

## ● PADARIA CONNFEIPÃO

Com mais de 30 anos de experiência em panificação, confeitaria e culinária, em Santa Cruz do Sul, a Padaria Connfeipão, conhecida pela qualidade, diversidade e preço competitivo, produz cerca de 95% de tudo que é comercializado em suas lojas. São mais de cem produtos fresquinhos, diariamente, para os clientes, inclusive com mais de 20 tipos de pães diferentes. Além dos pães, oferece doces, salgados, tortas, hambúrgueres e almoços.

E agora, a Connfeipão já está com uma grande variedade de itens para o Natal, bem como já aceita as encomendas para o fim de ano. São bolachinhas de Natal, cestas para presente, tortas deliciosas, salgados maravilhosos, combos promocionais, panetones, chocotones e chocotones trufados com muito recheio.

Além disso, oferece os Combos Confraternização, que contam com tortas de dez ou 20 fatias, salgados sortidos e bolachas natalinas lindamente decoradas. São diversas opções com preços promocionais variados.

As encomendas podem ser feitas até o dia 22 de dezembro pelo telefone/WhatsApp (51) 99982 5880, mas haverá muitas opções a pronta entrega no dia 24.

### Saiba mais

A Connfeipão fica na Avenida Independência, 1919, em Santa Cruz do Sul. O atendimento ocorre de segunda a sexta-feira, das 6h30 até as 19 horas. Aos sábados, das 6h30 ao meio-dia e das 14 às 19 horas. Conheça os produtos e acompanhe as novidades e promoções pelo Instagram @connfeipao\_a\_padaria.

Divulgação/SS



## ● PADARIA ROQUE SCHUH

Natal é tempo de reunir ao redor da mesa e presentear familiares, amigos e colegas com as receitas tradicionais que ganham destaque e adeptos no final do ano. Com quase quatro décadas de referência em delícias gastronômicas, a Padaria Roque Schuh apresenta um cardápio especial para as celebrações, entregando uma verdadeira “Magia de Sabores”, um menu com de mais de 30 produtos entre tortas, sobremesas e panetones, preparados para quem busca receber ou presentear.

O destaque são as tortas temáticas. Os sabores tradicionais da casa ganham uma roupagem para a data, em três tamanhos diferentes com decoração exclusiva de papais Noéis, guirlandas e arranjos comestíveis, que valorizam o sabor e a composição do ambiente onde serão servidos, surpreendendo convidados. As receitas mantêm seus preparos artesanais, riqueza em detalhes e qualidade de ingredientes, proporcionando sabor caseiro aliado à praticidade da entrega.

Sobremesas em taças presenteáveis, cricri de nozes, bolos, brownies e biscoitos decorados, panetone doces e salgados e a ampla variedade de recheios diversificam as opções e tornam as celebrações memoráveis.

Para o final do ano, a padaria ainda fará uma edição especial do buffet de café, com itens natalinos para degustação in loco, no dia 19/12, das 16h às 20h na Matriz em Vera Cruz. O preço por quilo para apreciar o buffet será R\$89,90.

Divulgação/SS



### Saiba mais

A Padaria Roque Schuh Santa Cruz fica localizada na Rua Tenente Coronel Brito, 921, no Centro. O atendimento ocorre de segunda a sexta, das 7 horas às 18h45, e aos sábados, das 7 às 18 horas. Nas redes sociais @padariaroqueschuh é possível acessar o cardápio completo Magia de Sabores – Roque Schuh e realizar os pedidos nas duas lojas da empresa. As encomendas também podem ser feitas via WhatsApp e vão até o dia 20 de dezembro.

## ● SANTA DELÍCIAS

Na Rua Fernando Abbott, 115, nasce todos os dias um cheirinho que abraça a alma e desperta memórias afetivas: é a Santa Delícias preparando tortas e doces que fazem qualquer momento simples virar celebração. Aqui, cada receita carrega o carinho de uma padaria familiar, onde o cuidado começa cedo, no bater das massas, e só termina quando o sorriso de quem leva uma fatia para casa aparece.

Suas tortas são feitas com ingredientes selecionados e aquele toque artesanal que transforma sabores em afeto. Da clássica torta de nata com morango ao irresistível ninho com Oreo, passando por opções frutadas, chocolates cremosos e combinações especiais, todas têm algo em comum: são pensadas para marcar presença nos seus momentos mais importantes. Seja para um café da manhã especial, um lanche da tarde cheio de aconchego ou para celebrar conquistas com quem você ama, sempre existe uma Santa Delícias perfeita para a ocasião.

Os doces seguem o mesmo caminho: brigadeiros, cucas alemãs, bolos caseiros e tortas por encomenda que encantam pelo sabor, pela beleza e pela memória afetiva que despertam. É aquele docinho que chega depois de um dia corrido e faz tudo valer a pena. Ou aquela torta especial que vira tradição nas festas da família.

### Saiba mais

Se você deseja garantir sua torta favorita ou preparar algo único para a sua comemoração, é só fazer sua encomenda pelo telefone/WhatsApp (51) 99851 9894. A equipe da Santa Delícias está sempre pronta para atender com carinho, atenção e o sabor mais acolhedor da cidade. Santa Delícias, onde cada pedaço tem afeto, cada receita tem história e cada visita tem gosto de lar.

Divulgação/SS



## ● RECEITA

### Pato Marinado no Vinho Branco

Com textura macia e aroma envolvente, este prato é fruto de um preparo lento que intensifica os temperos e o transforma na estrela de uma refeição especial

#### Ingredientes

- 1 pato (aproximadamente 2 ½ quilos)
- 1 colher (sopa) de sal
- suco de 1 limão médio
- 1 cebola média picada
- 2 dentes de alho amassados
- 1 colher (sopa) de salsinha, cebolinha verde e manjerona, picadas
- 3 colheres (sopa) de óleo
- 1/2 colher (chá) rasa de pimenta vermelha seca e moída
- 2 xícaras (chá) de vinho branco seco
- 2 xícaras (chá) de água



GB Edições

- 150 gramas de manteiga sem sal
- 1 colher (sopa) de mostarda
- 100 gramas de toucinho defumado em fatias.

**Preparo** – Na véspera, limpe o pato e esfregue bem com mistura de sal, limão, cebola, alho, salsinha, cebolinha, manjerona, óleo e pimenta. Coloque o pato em uma vasilha funda, derrame o vinho e a água sobre ele e deixe repousar até o dia seguinte. No dia do preparo, coloque o pato com a marinada que se formou em uma panela grande e deixe cozinhar durante 1h30 minutos, até amaciar. Se necessário, acrescente mais água. Retire o pato da panela, unte-o com uma mistura de manteiga e mostarda. Coe a marinada que sobrou na panela. Recubra o pato com o bacon fatiado e coloque numa assadeira. Leve ao forno preaquecido (200 graus) e asse até ficar bem dourado, regando sempre com a marinada coada. **Variação:** se quiser, asse o pato acompanhado de batatas inteiras descascadas que ficarão douradas e deliciosas. E mais: fica muito bom servido acompanhado de frutas, que poderão ser assadas no forno antes de guarnecer o pato.



**excelsior**  
ALIMENTOS

**Natal:**  
Sabor que  
une gerações

Tempero suave e equilibrado

Pronta para assar

Serve 8 pessoas

Macia e succulenta

**excelsior**  
Celebra  
AVE TEMPERADA

EMPRESA GAÚCHA  
DESDE 1893

**experimente**

# Excelsior Alimentos presente nas ceias de 40 mil famílias

## Indústria gaúcha reforça tradições com a Linha Celebra e os kits especiais de fim de ano

Os produtos natalinos da Excelsior Alimentos, indústria gaúcha com 132 anos de história, irão compor as ceias de mais de 40 mil famílias nas festas de fim de ano. Entre as opções, os consumidores têm à disposição nos pontos de venda a Ave Celebra, caracterizada por maciez e succulência, e o lombo suíno temperado, ambos da linha Celebra, lançada para proporcionar ainda mais sabor às celebrações.

Para agradar a mais paladares, as famílias também poderão ampliar a oferta à mesa com linguça para churrasco, linguça fininha, bacon, anéis de cebola, batata palito e polenta palito.

Somados ao pernil suíno, todos esses pro-

duto fizeram parte dos kits natalinos da Excelsior, desenvolvidos com o objetivo de fortalecer as tradições com o toque da gastronomia gaúcha. Neste ano, 11 opções de kits foram oferecidos para empresas e consumidor final, totalizando 25 mil compras.

“Nossos produtos de Natal vão ao encontro do simbolismo de aproximação que a data proporciona, pois nos colocam em contato direto com o consumidor final, que é a razão de todo o negócio. O Natal é um momento de reunir diferentes gerações em torno da mesa e poder fazer parte, de forma direta, das celebrações de milhares de famílias é muito especial”, afirma Luiz Motta, CEO da Excelsior Alimentos.

Fotos: Divulgação/GS



## Miller Supermercados facilita a organização da Ceia de Natal

Com a aproximação das festividades de fim de ano, o Miller Supermercados oferece uma solução prática para famílias que desejam desfrutar de uma ceia completa, saborosa e preparada com rigor gastronômico. A rede disponibiliza a encomenda de Chester ou Peru assado, com opção de apresentação decorada, além de uma variedade de acompanhamentos tradicionais, incluindo salpicão de frango, arroz à grega, farofa e maionese.

Para complementar a experiência, o Miller também produz sobremesas clássicas e apreciadas em celebrações natalinas, como Banoffe e Cassata de frutas, garantindo praticidade sem abrir mão da qualidade.

As encomendas podem ser realizadas até 23 de dezembro, diretamente nas unidades:

**Miller Independência – (51) 2106 1352 e**

**Miller Centro – (51) 2106 1350.**

Com o compromisso de atender às necessidades dos clientes, o Miller Supermercados reafirma seu propósito de oferecer conveniência, qualidade e excelência em todos os momentos especiais do ano.



**CEIA DE NATAL**

Banoffe ou Cassata de Frutas  
R\$ 69,90 Kg

SALPICÃO DE FRANGO R\$ 64,80 Kg

ARROZ À GREGA R\$ 58,90 Kg

FAROFA R\$ 54,80 Kg

MAIONESE R\$ 44,90 Kg

Encomendas até  
**23/12/2025**

Centro 2106.1350  
Independência 2106.1352

**Miller®**  
Supermercados

Chester ou Peru assado  
R\$ 99,80 Kg da ave assada

Você pode escolher sem decoração ou com decoração (farofa e batata rústica)

Imagem meramente ilustrativa. Manjerição e alecrim não acompanham a encomenda.



Direcione a câmera de seu celular para assistir ao vídeo da receita com a chef Cátia Leal

# Protagonistas nas festas e no verão

O fim do ano se aproxima, é tempo de planejar os detalhes que tornam as celebrações ainda mais especiais. Entre pratos deliciosos e decorações encantadoras, os drinks ganham destaque como uma forma criativa e saborosa de receber amigos e familiares. Seja para um brinde no Natal, na noite de Réveillon ou para refrescar uma tarde de confraternização, eles fazem toda a diferença.

Versáteis, podem ser adaptados para agradar a diferentes paladares, variando

entre opções refrescantes, adocicadas, cítricas ou até exóticas. Além disso, os drinks também casam perfeitamente com os dias quentes do verão. Seja na praia, na piscina, no bar ou até em casa, eles trazem muito mais sabor à estação!

Para ajudar o leitor da **Gazeta do Sul**, a chef Cátia Leal, professora do curso de Gastronomia da Escola Senac Santa Cruz do Sul, preparou um drink leve, refrescante e delicioso com a cor do verão. Confira a receita!

Fotos: Pâmela Silva



## TROPICAL NATAL DRINK DE MANGA COM RUM

### Ingredientes (uma dose)

- 1/2 xícara de manga madura picada (palmer ou tommy)
- 50 ml de rum branco
- 1 colher (sopa) de suco de limão
- 60 ml de água com gás, ou suco de maçã, ou água tônica
- 1 colher (chá) de mel ou xarope simples (opcional, ajustar ao gosto)

### Guarnição

- Fatias finas de manga
- Hortelã para dar um toque tropical
- Canela em pau para reforçar o clima natalino (opcional)

### Modo de preparo

- No liquidificador ou mixer, bata a manga com o rum, o mel e o suco de limão até obter um creme liso.
- Encha um copo alto com gelo.
- Despeje o creme de manga até 2/3 do copo.
- Complete com água com gás ou suco de maçã para dar leveza e borbulhas.
- Misture suavemente.
- Decore com hortelã, uma fatia de manga e, se quiser um toque de visual natalino, coloque um pau de canela.



Fotos: Divulgação/GS



### Dicas

- O mesmo drink pode ter a versão sem álcool, basta retirar o rum da receita e colocar parte do suco ou da água na hora de bater no liquidificador.
- Varie o sabor substituindo a manga por outras frutas, como abacaxi ou morango.
- Para incrementar, pode usar espumante ao invés do suco de maçã ou da água.

Válido para matrículas em cursos presenciais, exceto nível Superior, de 06/10/2025 a 31/01/2026. Consulte condições.

**NÃO FIQUE NO SEU FAÇA SENAC.**



**MATRÍCULAS ANTECIPADAS CURSOS COM ATÉ 35% OFF**  
CUPOM **VEM26**  
SENACRS.COM.BR/OFF

- Confeitaria: Técnicas e Bases
- Cozinha Teen - Aprender Brincando
- Oficina - Chef de Cozinha Kids
- Oficina Culinária Drinks de Verão
- Sommelier de Cerveja
- Técnicas Culinárias da Cozinha Profissional

**Senac Santa Cruz do Sul**  
Rua Venâncio Aires, 300  
(51) 3376.6025 (51) 9210.5036

**Senac** Fecomércio  
IFEP Sesc  
Sindicatos Empresariais

competence powered by sun