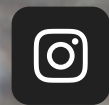


AQUI VOCÊ ENCONTRA SEMPRE O MELHOR

DEZ/22
ANO 01
1ª EDIÇÃO

NO CENTRO DE SP



www.nocentroidesp.com.br

PARA TODOS OS GOSTOS

*Gastronomia, moda,
cultura, compras e
serviços especializados?*

*No Centro de SP tem
tudo isso e muito mais!*



LASANHA DE BACALHAU

*Deliciosa sugestão para
servir neste Natal.*

Página 14

OFERTAS
Páginas 8 a 12



MAIOR... E MUITO MELHOR!

A edição de dezembro chega com grandes novidades para você, querido amigo e leitor! Com outro nome e logo e também mudanças na diagramação –, a revista digital No Centro de SP nasce com a missão de garimpar mensalmente as melhores ofertas e oportunidades de negócio na região.

Além de promoções e conteúdos relacionados à gastronomia, como curiosidades e receitas, o **No Centro de SP** está expandindo sua atuação para fora do nosso querido Mercado, onde o projeto teve início, de forma independente e privada, há mais de 10 anos.

Dessa forma, todos os meses iremos compartilhar sugestões de compras de outros produtos na região central de São Paulo, como nas ruas Paula Sousa, 25 de Março e Barão de Duprat, por exemplo. Também divulgaremos dicas de moda e passeios interessantes para você fazer sozinho ou então com os seus amigos ou familiares.

Continue seguindo a gente nas redes sociais **Facebook** e **Instagram**, onde diariamente postaremos outras novidades imperdíveis, e acompanhe também a atualização de nosso site: **nocentroidesp.com.br**.

Bom final de ano para você e sua família, com votos de que 2023 seja de muita saúde, paz e prosperidade para todos nós!!!

Esta é uma publicação produzida pela ICI Comunicação, que tem como Alexandrina Macedo (MTB 23353) como editora e Alexandre Macedo como executivo de negócios. Mensalmente a revista digital alcança, por e-mail e pelas redes sociais, mais de 150 mil

cadastros em **nocentroidesp.com.br**. Os conteúdos veiculados são de responsabilidade dos próprios anunciantes (e de suas agências, quando houver) e trazem links para seus sites, redes sociais e telefones de contato. As ofertas divulgadas nesta

edição são válidas durante o mês de dezembro/2022 ou enquanto durarem os estoques. Lembrando que é proibida a venda de bebidas alcoólicas para menores de 18 anos. Beba com moderação - e se beber, não dirija.

Boa leitura e ótimas compras!

  (11) 3539-0055
www.icicomunicacao.com.br



DESENVOLVIDO POR:
ICI Comunicação

PONTO DE PARTIDA

Você certamente já ouviu falar no marco zero da cidade de São Paulo fica localizado na Praça da Sé, em frente à Catedral. Inaugurado em 18 de setembro de 1934, esse monumento em forma de prisma hexagonal revestido de mármore representa o centro geográfico da capital paulista. É a partir dele, portanto, que todas as medições de distância são estabelecidas, ou seja, quanto mais próxima do monumento (ou do centro da cidade) mais baixa é a numeração das casas de uma rua, por exemplo.

E aqui uma curiosidade: esse monumento geográfico, na verdade, é o quarto marco zero de São Paulo. O primeiro ficava em frente à primeira igreja da Sé, próximo da atual Rua Venceslau Brás. O segundo era a torre da igreja da Sé e o terceiro, um monumento externo, que ficava em frente à mesma igreja. Por falar em igreja, a Catedral da Sé é um dos monumentos paulistas mais antigos e que merecem ser visitados. Na verdade, sua construção teve início em 1913, mas só foi inaugurada em 25 de janeiro de 1954, na comemoração do 4º centenário da cidade de São Paulo, ainda sem as duas torres principais.

E sabia que dá para fazer um tour pelo local guiado por um



funcionário da Catedral? O passeio inclui visita ao Altar, ao Órgão de Tubos, ao Coro, à Torre dos Sinos Holandeses, à Cúpula e à Cripta, capela subterrânea que fica 7 metros abaixo do altar e que abriga os túmulos dos bispos desde 1745.

A **Catedral da Sé** fica aberta todos os dias das 8h às 18h, sendo que as missas acontecem de segunda a sábado às 12h e aos domingos às 9h, 11h e 16h. Para saber mais sobre o tour completo guiado (que é pago), acesse o site do **projeto iFriend**. Bom passeio!





- ✓ Avestruz
- ✓ Bovino
- ✓ Cabrito
- ✓ Capivara
- ✓ Cateto
- ✓ Coelho
- ✓ Cordeiro
- ✓ Cutia
- ✓ Faisão
- ✓ Jacaré
- ✓ Javali
- ✓ Leitoa
- ✓ Linguiça
- ✓ Paca
- ✓ Pato
- ✓ Queixada
- ✓ Suíno
- ✓ Vitelo



 **DELIVERY**

  **(11) 3322-5400**



porcofeliz



porco_feliz



 **Faça seu pedido pelo site: www.porcofeliz.com.br/pedido**

Visite nosso site:
www.porcofeliz.com.br

SHOWROOM

Mercado Municipal Paulistano (Mercadão) - Rua E - Box 26
Endereço: Rua da Cantareira, 306 - Centro - São Paulo - SP

Porco Feliz
Carnes Nobres e Exóticas

Boi Feliz
Carnes Nobres e Exóticas

Conheça também nossa
boutique de carnes focada
em cortes bovinos.





Mercadão de SP
(Rua da Cantareira, 306)
Rua A - Box 28

OS MELHORES **PESCADOS**

PARA SUAS CEIAS DE FINAL DE ANO

 **(11) 3227-0965**

 **(11) 94036-9738**

Temos sashimi e ceviche de
segunda a sábado (presencial
e entregas). Aos domingos,
só em nosso balcão.



@pescadosatlantida



@pescadosatlantida



como potássio, cobre, magnésio, ferro e cálcio. Também contém ácido pantotênico (vitamina B5), componente conhecido por seus efeitos tranquilizantes - daí o fato de a tâmara ser considerada um anti-estressante natural, por sua capacidade de relaxar e pela sensação de bem-estar que proporciona.

A umidade e o teor de açúcares solúveis da tâmara permitem sua classificação em três categorias, segundo o Embrapa: tâmaras moles, tâmaras semi-secas e tâmaras secas. Costumam ser consumidas cruas ou utilizadas na produção de doces, licores e geleias, sendo também aplicadas na fabricação de xaropes.

Tâmara: nutritiva e um anti-estressante natural ***Saiba mais sobre esse fruto que tem origem no Oriente Médio.***

É da tamareira - palmeira originária do Oriente Médio - que se obtém a tâmara, fruto comestível muito saboroso e nutritivo que é cultivado há milênios em países como Egito, Irã, Arábia Saudita, Paquistão e Iraque.

O cultivo de subsistência da tâmara é de extrema importância em quase todas as regiões desérticas, onde é considerada o alimento perfeito para a sobrevivência dos povos beduínos. Diz-se, inclusive, que um beduíno consegue resistir três dias de marcha com uma única tâmara: “no primeiro dia come a pele; no segundo, o fruto e no terceiro, o caroço”.

Quando maduras, as tâmaras apresentam coloração avermelhada, polpa fibrosa e sabor agridoce. São ricas em açúcares, fibras, vitaminas (em especial a C) e sais minerais

Uma das formas mais gostosas de saborear a tâmara é juntando-a com um morango e formando uma espécie de “bombom”. É bem facinho de fazer. Basta cortar a tâmara no sentido longitudinal, sem destacar as metades (e retirando o caroço, se tiver) e, depois de lavar bem o morango, encaixá-lo na cavidade aberta na tâmara. Experimente, você não vai se arrepender!





@barmortadelabrasil



@barmortadelabrasil



BRAZUCA

BAR & LANCHES



**MORTADELA
BRASIL**

TRADICIONAL DESDE SEMPRE

18 anos



PASTEL DE CAMARÃO



BOLINHO DE BACALHAU



PERNIL ARTESANAL



SENHORA CALABRESA

MEZANINO - BOX 4

  **(11) 3311-0024**

*SEMPRE
AS MELHORES
PROMOÇÕES*



**DO NOSSO QUERIDO
MERCADÃO DE SP**

(Rua da Cantareira, 306)



Apenas

R\$ 29,50

cada sobremesa



MB Sedução

Ganache de chocolate, castanha de caju,
calda de frutas vermelhas, sorvete de
creme e cobertura de chantilly.

MORTADELA BRASIL (Mezanino 4)

(11) 3311-0024 (11) 3311-0024



Ao consumir R\$ 150,00

aqui com a gente*

você ganha 1 chaveiro



Chaveiro Comemorativo de 18 anos

Oferta válida apenas para consumo no
mesmo dia e pela mesma pessoa.

MORTADELA BRASIL - (Mezanino 4)

(11) 3311-0024 (11) 3311-0024



Na compra de 4

chopps de 300 ml,

você ganha + 2



2 + 2 = Aqui são 6!

Oferta válida para chopps Heineken ou
Brahma de 300 ml em qualquer uma de
nossas unidades.

CERVEJEIRO'S BAR (Rua L Boxes 15 e 17
e Rua I Boxes 18, 22 e 24)

(11) 3227-6679 (11) 98653-0756



Só
R\$ 29,90
o quilo



Torresmo de Rolo

Preço válido para compras no atacado.
Aproveite!!!

IRMÃOS GASPAR
(Rua A - Boxes 24 / 41 / 45 / 49)

(11) 3228-1989 (11) 99321-4883



Apenas
R\$ 45,90
o quilo*



Leitão / Leitoa

* Cada peça tem entre 5 a 10 quilos.
Pedidos somente até o dia 24/12.

IRMÃOS GASPAR
(Rua A - Boxes 24 / 41 / 45 / 49)

(11) 3228-1989 (11) 99321-4883



Somente
R\$ 15,00
100 gramas



Patê de Bacalhau

Deliciosa entradinha para as
ceias de final de ano!

ARMAZÉM DONA BELA
(Rua B – Box 16)

(11) 94791-1734



Só
R\$ 10,00
100 gramas



Sardela

Vai bem com pães e torradas.
Temos outras opções.

ARMAZÉM DONA BELA
(Rua B – Box 16)

(11) 94791-1734



Só

R\$ 129,90

o quilo



Bacalhau Lombo

Temos outros tipos de bacalhau,
venha conferir!

EMPÓRIO RAGA

(Rua G - Box 11 e Rua D - Box 19)

(11) 3326-1414 (11) 3227-3030



Apenas

R\$ 49,90

a unidade



Herdade do Esporão 500 ml

Azeite extra virgem com 0,2 de acidez

EMPÓRIO RAGA

(Rua G - Box 11 e Rua D - Box 19)

(11) 3326-1414 (11) 3227-3030



Apenas

R\$ 4,90

100 gramas



Amêndoas

Faça suas compras de Natal
aqui com a gente!

EMPÓRIO RAGA

(Rua G - Box 11 e Rua D - Box 19)

(11) 3326-1414 (11) 3227-3030



Long Neck

R\$ 8,99

330 ml cada



Cerveja Especial Quinoa Gelada

Distribuidor oficial do Mercado. Pedido
mínimo de 1 (uma) caixa para entrega

EMPÓRIO RAGA

(Rua G - Box 11 e Rua D - Box 19)

(11) 3326-1414 (11) 3227-3030



As melhores
carnes para
suas ceias

Lombo e Pernil de Porco

Antecipe suas compras de final de ano.
Consulte nosso delivery!

PORCO FELIZ (Rua E – Box 26)

(11) 3322-5400 (11) 3322-5400



A partir de
R\$ 88,00
o quilo

Camarão Rosa

Temos outras variedades de frutos do mar.
Consulte-nos!

PEIXARIA ATLÂNTIDA (Rua A – Box 28)

(11) 3227-0965 (11) 94036-9738



Suas receitas
ainda mais
gostosas!

Os melhores ingredientes para suas festas

Grande variedade de produtos nacionais e
importados. Venha conferir!

BACALHAU & CIA (Rua G – Box 26)

(11) 3229-4009 (11) 97686-7538



Tradicional
R\$ 135,00
Light R\$ 150,00

Kit pertences para feijoada

Ingredientes em quantidade para
servir até 10 pessoas.

Empório Zucchini (Rua D - Box 17)

(11) 3312-0332 (11) 97174-8799

AQUI VOCÊ ENCONTRA
UNIFORMES, EQUIPAMENTOS,
UTENSÍLIOS E SERVIÇOS
ESPECIALIZADOS!



(Rua Paula Sousa)



Tudo com

10%

de desconto



Gastronomia com Charme

Sua melhor escolha em uniformes!

UP UNIFORMES PROFISSIONAIS
(Rua Paula Sousa, 404)

(11) 3329-6863 (11) 3229-5022



Apenas

R\$ 499,00

cada



Espagueteira

Com 4 divisões de inox.
Capacidade: 10 litros.

FRIGO
(Rua Paula Sousa, 39/47, 87/95 e 280)

(11) 3158-1300 (11) 3311-1300



Temos as

melhores

soluções



Problemas na CNH?

Temos equipe jurídica própria.
Consulte-nos!

AUTO MOTO ESCOLA PINHEIRENSE

(11) 99120-5659

AQUI VOCÊ ENCONTRA
SEMPRE O MELHOR



www.nocentroidesp.com.br



8K

VISITAS DIÁRIAS
NO SITE



120K

FÃS NO
FACEBOOK



32K

SEGUIDORES NO
INSTAGRAM



REVISTA
DIGITAL
MENSAL



Para mais informações: Alexandre Macedo  (11) 94749-8330



Lasanha de Bacalhau

Sugestão para as ceias de final de ano

Ingredientes

Tempo de preparo: 60 minutos

Rendimento: 4 porções

Para a lasanha

500 gramas de bacalhau
dessalgado e desfiado

300 gramas de massa de
lasanha pré-cozida

750 ml de molho branco

300 gramas de muçarela fatiada

Sal a gosto

1 cebola picada

Para o molho branco

700 ml de leite

3 colheres (sopa) de manteiga

3 colheres (sopa) de farinha de trigo

1 pitada de noz-moscada

Sal a gosto

Lasanha de Bacalhau

É bem fácil de fazer, confira

Modo de Preparo

Lasanha

Refogue o bacalhau com a cebola, a salsa, o azeite e sal a gosto. Reserve.

Em um refratário, coloque um pouco de molho branco e em seguida a massa para lasanha, o molho branco e o bacalhau desfiado. Cubra com a muçarela, formando camadas.

Repita esta camada quantas vezes for necessário, sendo que a camada final deve ser de muçarela e molho branco.

Molho branco

Em uma panela, aqueça a manteiga, junte a farinha de trigo e mexa por 2 minutos.

Acrescente o leite aos poucos, mexendo sem parar. Se preferir, ferva o leite antes com meia cebola e uma folha de louro.

Cozinhe por 15 minutos em fogo baixo. Ao final, acrescente noz-moscada e corrija o sal. Cubra com papel alumínio e leve ao forno pré-aquecido por 25 minutos.

Sirva em seguida e bom apetite



CENTRO DE SP

*Em nosso site você encontra
mais de **40** receitas de
bacalhau*

CLIQUE AQUI



**TUDO PARA
DEIXAR SUAS
RECEITAS
AINDA MAIS
GOSTOSAS**

**Ingredientes com a melhor condição
comercial do Mercado e região!**

Rua G - Box 26

 **(11) 3229-4009**

 **(11) 97686-7538**

EMPÓRIO
ZUCCHINI
DESDE 1933

Os melhores pertences para sua
FEIJOADA



@emporiozucchini

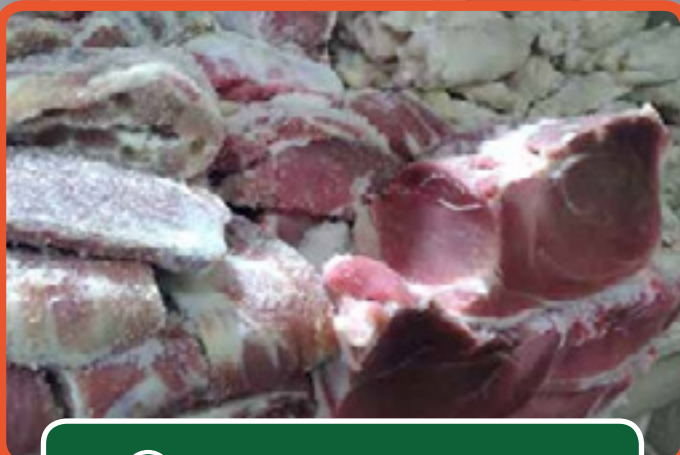


@emporiozucchini

www.emporiozucchini.com.br



Clique aqui e faça seu pedido online!



 (11) 97174-8799



 (11) 3312-0332

Comerciantes

Açougue



Empório



Laticínios



Peixaria



Gourmet



📍 RUA DA CANTAREIRA

📍 RUA BARÃO DE LADÁRIO

📍 RUA CARLOS DE SOUSA

📍 RUA 25 DE MARÇO

📍 RUA BARÃO DE DUPRAT

📍 RUA PAULA SOUSA

📍 AVENIDA MERCÚRIO

📍 PRAÇA DA LUZ

📍 LARGO DE SÃO BENTO

📍 PRAÇA DA SÉ