

AQUI VOCÊ ENCONTRA SEMPRE O MELHOR

JAN/24
ANO 02
EDIÇÃO 14



www.nocentroidesp.com.br



TRADIÇÃO E SABOR

*Marba recebe título
de mortadela oficial
do Mercado de SP,
que neste mês
completa 91 anos!*

Páginas 2 e 3



Brazuca

*Confira como preparar em
casa o premiado sanduíche.*

Página 4



OFERTAS
páginas 14 a 18



Marba: Líder em Sabor e Reconhecimento **Mais de 60 anos de tradição e qualidade.**

A Mortadela, ícone presente em geladeiras de supermercados e padarias, é palco de intensa competição entre marcas em busca da preferência do consumidor.

Em pesquisa recente do IPESO, os paulistas foram

questionados sobre a primeira marca que lhes vem à mente ao pensar em Mortadela. **Marba** conquistou o topo, destacando-se pelo reconhecimento entre os consumidores.

Com 62 anos de tradição, a Marba - fundada em 1961 no bairro do

Ipiranga, em São Paulo, e hoje instalada no bairro da Pauliceia, em São Bernardo do Campo - tem se destacado com suas linhas de Mortadela.

Além da Mortadela Marba Tradicional e da Mortadela Defumada Marba Royal, merece destaque a Mortadela Italiana Marba Superiore nos sabores: com mix de pimentas, com azeitonas ou então com pistache.



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 nocentrodensp.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 janeiro/2024 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!

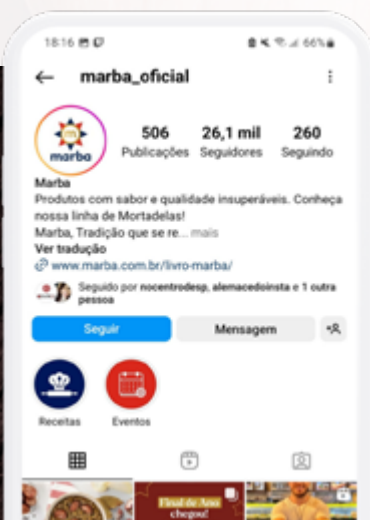


Da esquerda para direita: Beatriz Buzzeti – Gerente de P&D, Eliane Rosa - Gerente de Unidade, Rogério Vieira – Procurador Geral / ABRAHM e Rodrigo Machado – Diretor de Negócio

Além do reconhecimento dos consumidores, a Marba recebeu recentemente o título de “Mortadela Oficial do Mercado Municipal de São Paulo” pela Academia Brasileira de Honrarias ao Mérito.

A distinção foi anunciada durante a cerimônia do Prêmio Top Qualidade Brasil 2023, onde a empresa foi agraciada pela quinta vez com o Selo Diamante, destacando sua excelência nas ações, produtos e serviços, comprometidos com o desenvolvimento sustentável e responsabilidade social.

A Marba continua a ser referência orgulhosa em Mortadelas por sua tradição, qualidade e sabor.



Siga nosso perfil no Instagram @marba_oficial e acompanhe receitas exclusivas e inspirações da mortadela preferida dos lares de São Paulo e do Mercado, que agora em 2024 está completando 91 anos!

BRAZUCA

OFERECIMENTO: MARBA

🕒 **TEMPO DE PREPARO: 25 MIN**✂ **RENDIMENTO: 1 PORÇÃO** **Ingredientes**

- » 1 baguete de 80 gramas com parmesão
- » 250 gramas de mortadela italiana Marba
- » 3 fatias de queijo tipo cheddar
- » 50 gramas de bacon especial Marba, assado e crocante
- » Alface americana
- » Azeite extravirgem para aquecer a mortadela

Modo de Preparo

- » Corte o bacon em fatias, coloque em uma assadeira e leve ao forno a 200°C por uns 8 minutos. Vire o lado e asse até obter o ponto desejado. Retire do forno e reserve.
- » Coloque o azeite na chapa ou frigideira e deixe aquecer. Espalhe a mortadela para dourar um pouco.
- » Acrescente 3 fatias do queijo cheddar sobre metade da mortadela, o bacon crocante e finalize colocando o restante da mortadela (que já está na chapa ou frigideira) até derreter o queijo.
- » Em seguida, abra a baguete ao meio, coloque a alface americana na metade inferior e acrescente o recheio.
- » Para finalizar, corte a baguete ao meio na diagonal e sirva logo a seguir.

* Sanduíche premiado no Festival Gastronômico Brasil Sabor 2006.

PARA ENCONTRAR MAIS RECEITAS COMO ESTA **VISITE NOCENTRODESP.COM.BR/RECEITAS**



@barmortadelabrasil



@barmortadelabrasil



BRAZUCA

BAR & LANCHES



**MORTADELA
BRASIL**

TRADICIONAL DESDE SEMPRE



PASTEL DE CAMARÃO



BOLINHO DE BACALHAU



PERNIL ARTESANAL



SENHORA CALABRESA

MEZANINO - BOX 4

  **(11) 3311-0024**

ANO NOVO, GOLPE VELHO!



Em mais de 15 anos de atuação, nós, da **ICI Comunicação**, nos deparamos com os mais variados tipos de golpes praticados não só presencialmente, mas principalmente por meio de sites e redes sociais, contatos telefônicos, e-mail e aplicativos como WhatsApp e Telegram. Infelizmente, muita gente ainda acaba caindo nessas “pegadinhas” e amargando prejuízos financeiros dificilmente reparáveis.

Foi pensando nisso que listamos nas próximas páginas algumas das principais modalidades aplicadas pelos golpistas, para que você fique atento e não se torne mais uma vítima. Caso isso já tenha acontecido ou venha a acontecer com você, não deixe de registrar Boletim de Ocorrência.

Em São Paulo, é possível fazer isso pela própria internet, por meio da **Delegacia Eletrônica**.





Cobranças indevidas

Você recebe uma ligação e a pessoa que se identifica sendo do banco ou empresa X possui todos os seus dados. Alega que você deve um valor qualquer e que precisa pagar para não ter seu CPF protestado ou sofrer restrições bancárias. O que você pensa? É alguém confiável, afinal sabe tudo sobre mim. Mas não, não é. Hoje em dia é muito fácil ter acesso a informações pessoais completas. Portanto o primeiro passo é não se desesperar. Mesmo que você deva algo, não faça qual-

quer tipo de pagamento ou transferência bancária sem antes consultar pessoalmente, se possível, o gerente de sua conta no banco ou a empresa X.

Resgate por sequestro

Ao atender qualquer telefonema, procure não mencionar o nome de nenhum familiar ou conhecido. Normalmente ao ouvir Tia?, por exemplo, a tendência é responder: “Fulano?”. Pronto! É tudo o que os criminosos desejam: saber o nome da pessoa com quem você se preocuparia e que, portanto, passará a ser a vítima do suposto sequestro. Se acontecer de já receber a informação de que alguém que você conhece está sequestrado ou precisa de ajuda (pedindo um PIX para algo urgente, por exemplo), o melhor a fazer é desligar e na sequência procurar contato com a pessoa em questão ou alguém próxima a ela. Mas cuidado: caso a pessoa em questão tenha tido seu celular roubado, quem atenderá será o golpista. Uma forma de checar isso é combinando antecipadamente um código ou palavra-chave com as pessoas de seu contato. No caso de não bater a informação, desligue e tente contato com alguém próximo a essa pessoa.



E-mails falsos

Você recebe um e-mail de cobrança ou oferecendo uma promoção extremamente vantajosa de um fornecedor usual, como internet, telefone, água, luz etc. Como descobrir rapidamente se isso procede ou não? Primeiro passo: não clique em link algum antes de se certificar de que realmente a mensagem vem do fornecedor em questão. Uma das formas de verificar isso é checando o e-mail do remetente, que normalmente é diferente do verdadeiro. Na maioria das vezes, apesar de trazer logo e visual semelhante ao original, o e-mail fake também vem com erros de português. Outra maneira de confirmar

a fraude é passando o mouse sobre o link enviado (sem clicar nele). Você verá na parte inferior do seu navegador que o link para onde você será redirecionado é completamente diferente daquele que aparece no corpo do e-mail. O que fazer? Marque a mensagem como spam - e pelo menos deste golpista você estará salvo.

Boletos duvidosos

Na dúvida sobre qualquer mensagem recebida, você já sabe: cheque o e-mail do remetente e não clique em link algum, nem faça download (baixe) qualquer anexo – isso pode trazer vírus e arquivos indesejáveis para o seu dispositivo. Vale ressaltar que normalmente as cobranças indevidas – ainda que aparentemente enviadas por fornecedores com os quais você tem serviços/produtos contratados – chegam com valores inferiores (aí está a isca, para você achar que está levando vantagem) ou então contêm algo que você não chegou a contratar. Nesse caso é só ignorar a cobrança.



Lojas fakes



Infelizmente alguns sites de e-commerce não são o que parecem. Muitos, inclusive, usam nomes parecidos com o de marcas de boa reputação, para induzir o consumidor ao erro. Mas há algumas formas de checar se eles são mesmo confiáveis. A existência de selos e certificados de segurança é apenas uma delas. Vale checar se são divulgadas informações sobre a empresa (CNPJ, endereço etc) e se há outras formas de atendimento (por telefone, por exemplo).

Pesquise também comentários de outros possíveis consumidores nas redes sociais e sites de reputação como o Reclame Aqui. Nunca revele sua senha do cartão de crédito – esse dado nunca é solicitado. Aliás, fica aqui mais uma dica: criar um cartão de crédito virtual é a forma mais segura de fazer compras online sem risco de ter seus dados clonados.

Redes sociais

Você entra no perfil da sua empresa no Facebook ou Instagram e encontra uma mensagem dizendo que sua conta será deletada caso você não faça um procedimento X, que normalmente envolve clicar em um link. O que fazer? Não saia clicando em nada sem se certificar de que realmente a mensagem vem do suporte da rede social em questão. Na maioria das vezes isso é um golpe e, ao seguir as instruções, você poderá ter sua conta “sequestrada”. Na dúvida, consulte algum especialista em marketing digital.

Outro golpe comum nas redes sociais é o aplicado pelos perfis fakes. Você segue uma empresa X e de repente recebe convite para segui-la por um outro perfil, de endereço semelhante. A página em questão aparentemente é igual à anterior, com uma diferença sutil: normalmente traz apenas os últimos posts, tem menos seguidores que a verdadeira e o mais importante: certamente tentará aplicar um golpe oferecendo ofertas inexistentes. O que fazer? Denuncie o perfil fake para a empresa original e também para a rede social em questão, para que a página seja retirada do ar o quanto antes.





Falsos funcionários

Tenha em mente que qualquer um pode se passar por quem não é. Vestir uma camisa com o logo da Google, por exemplo, estar com uma máquina fotográfica a tiracolo e se apresentar como sendo funcionário da empresa não é garantia de nada. Normalmente o discurso é o mesmo: “vou tirar fotos e atualizar a página da sua empresa no Google por X reais”. Não caia em falsas promessas e tenha sempre muito cuidado ao liberar acesso de terceiros à sua empresa ou casa.

Ao menor sinal de desconfiança, acione a polícia pelo 190, porque você pode estar sendo vítima de estelionato.

Troca de colaboradores

É comum, principalmente em empresas familiares e de menor porte, que funcionários de confiança tenham acesso a login e senhas corporativas. Mas o que hoje é bom, amanhã poderá não ser. Muitas vezes, quando da saída desses profissionais, o acesso a ferramentas importantes acaba se perdendo, obrigando as empresas a criarem novos perfis em redes sociais, por exemplo. Para evitar esse tipo de problema, a recomendação inicial é que todos os cadastros corporativos em sites, aplicativos, redes sociais e afins estejam atrelados à empresa e/ou proprietário dela (e não ao perfil pessoal de um funcionário). Dessa forma, caso se perca a senha, é possível resgatá-la. Outro procedimento a ser adotado é a alteração de senhas quando da saída de funcionários com acesso a elas, evitando, assim, possíveis acessos indevidos.



Degustação gratuita

A prática de degustação é conhecida como uma importante ferramenta de venda. No entanto, ela não obriga ninguém a comprar por algo que experimentou. Se a você for oferecido qualquer tipo de degustação, seja alimento ou não, convém indagar antes se haverá algum custo. Se for cortesia, não admita qualquer tipo de coação de venda ou constrangimento. Caso isso ocorra, denuncie acionando o 190.

Mantenha-se vigilante contra comunicações não solicitadas, verifique a autenticidade de sites, proteja senhas, ative a autenticação de dois fatores, limite o compartilhamento de informações pessoais, monitore suas contas regularmente e esteja ciente dos golpes comuns para evitar ser a próxima vítima.



O melhor do
MERCADO MUNICIPAL
de São Paulo

O MELHOR
CHOPP DE
SAMPA



*Anor
Baroni*

Voz, violão e
gaita

@anorbaroni_oficial

MÚSICA *Ao Vivo*

Quintas, sextas, sábados e domingos

A partir das 12h

RUA K
BOXES 30 E 32



***Além dos melhores pertences para
feijoada, temos também linguiça
Blumenau. Venha conferir!***

**FAÇA SOL, FAÇA CHUVA,
FAÇA UMA DELICIOSA FEIJOADA!**

A melhor opção custo/benefício para eventos em família

www.emporiozucchini.com.br

☎ (11) 3312-0332

📞 (11) 97174-8799

🛒 Faça seu pedido!

CUSCUZ PAULISTA🕒 **TEMPO DE PREPARO: 2 HORAS**✂ **RENDIMENTO: 6 PORÇÕES****RECEITA DO CHEF JOÃO PAULO PAPANDRÉ LEMOS****Ingredientes:**

- » ½ xícara (chá) de azeite extravirgem
- » 1 cebola média bem picada
- » 1 lata (ou caixa) de molho de tomates
 - » 2 latas de água
- » 1 lata de ervilhas frescas
- » 1 lata de milho verde
- » 1 pimentão verde
- » 1 pimentão vermelho
- » 1 pimentão amarelo
- » 2 latas de sardinhas em conservas (separe algumas para decorar)
- » Alho, sal, pimenta e cheiro verde à vontade
- » 1 caldo de camarão
- » 3 xícaras (chá) de farinha de milho em flocos
- » 3 ovos cozidos
- » 8 azeitonas pretas ou verdes (sem caroço)
- » 1 tomate limpo cortado em rodellas (decoração)
- » 1 vidro de palmito (decoração)

PARA ENCONTRAR MAIS RECEITAS COMO ESTA**VISITE NOCENTRODESP.COM.BR/RECEITAS**



Modo de Preparo:

» Refogue no azeite virgem a cebola, o alho, os pimentões, as azeitonas, as ervilhas (se forem frescas cozinhe no vapor antes), o milho verde, o cheiro verde e alguns pedaços de sardinha. Junto com o caldo de camarões, faça uma espécie de caldo bem grosso.

» Coloque água fria e deixe ferver. Adicione a farinha de milho e deixe cozinhar.

» Em uma forma untada com azeite, coloque na lateral os ovos cozidos, as sardinhas em pedaços, os tomates cortados em rodela e os palmitos.

» Decore e brinque à vontade com a ornamentação na parte inferior da forma.

» Coloque a massa dentro da forma e vá apertando-a com as mãos para que fique bem compacta.

» Leve para a geladeira para esfriar.

» Para desenformar, passe com muito cuidado uma faca de cozinha em toda a lateral, para facilitar o desenforme em uma bandeja.

» Sirva o cuscuz frio.

COMO SURTIU

Versátil, fácil de fazer e cheio de sabor, o cuscuz é um prato típico de São Paulo que teve sua versão original disseminada pelo litoral e por todo o interior do estado por meio dos bandeirantes.

Por suportar longas jornadas nas cavalgadas dos tropeiros, a mistura de farinha de milho, mandioca, feijão, arroz, carne de porco e ovos foi sendo disseminada para outras regiões do nosso país e, assim, ganhando novas versões.

A cultura caiçara agregou à receita original peixe, camarão e palmito, versão que acabou se firmando como a mais tradicional em São Paulo. É uma ótima opção para os dias mais quentes do verão. Experimente fazer em casa!

PARA ENCONTRAR MAIS RECEITAS COMO ESTA

VISITE NOCENTRODESP.COM.BR/RECEITAS

SEMPRE
AS MELHORES
PROMOÇÕES



**DO NOSSO QUERIDO
MERCADÃO DE SP**

(Rua da Cantareira, 306)



R\$ 56,50

**cada
sanduíche**

Brazuca

Sanduíche premiado
em festival gastronômico.
É um dos mais pedidos por aqui!

MORTADELA BRASIL
(Mezanino 4)

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



Apenas

R\$ 13,00

a unidade

Pastel de Belém

Venha saborear essa e outras
deliciosas sobremesas.

MORTADELA BRASIL
(Mezanino 4)

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



A partir de

R\$ 55,00

o quilo

Camarão

Venha conferir ou consulte
nosso sistema de delivery.

PEIXARIA CIBELI
Mercado Kinjo Yamato

(11) 99721-6199



Consulte

nossos

preços

Linguiça Toscaninha

A famosa das churrascarias
você compra aqui com a gente!

MADEJU ALIMENTOS
(Rua da Costeira, 195)

 **(11) 2781-6989**  **(11) 99615-2979**



Somente

R\$ 28,90

o quilo

Panceta

Consulte opção de
entrega na sua região.

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

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



Somente

R\$ 68,80

o quilo

Linguiça Frescal Blumenau

Temos outros tipos de
embutidos. Consulte-nos.

EMPÓRIO ZUCCHINI
(Rua D - Box 17)

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



A partir de

R\$ 89,00

o quilo

Bacalhau Desfiado

Os melhores ingredientes para
suas receitas estão aqui!

BACALHAU & CIA
(Rua G - Box 26)

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



Na compra de
2 caipirinhas,
você ganha + 1



1 + 1 = Aqui são 3!

Oferta válida para consumo
no local, exclusivamente
para maiores de 18 anos.

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

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



Quintas, sextas
sábados e domingos
a partir das 12h



O Melhor do Mercado

Estamos te
esperando, vem!!!

IMPÉRIO DO CHOPP
(Rua K – Boxes 30 e 32)

(11) 94744-7736



R\$ 6,00
a unidade
(150 gramas)



Hambúguer Artesanal

Também produzimos sob encomenda,
seguindo sua receita. Consulte-nos.

PORCO FELIZ
(Rua E – Box 26)

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



Apenas
R\$ 22,80
o quilo



Lombo Suíno

Temos diversos outros cortes de
carne de porco. Venha conferir!

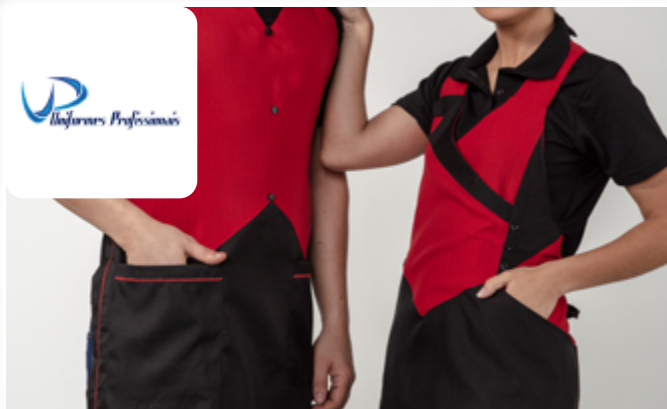
PORCO FELIZ
(Rua E – Box 26)

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

AQUI VOCÊ ENCONTRA
UNIFORMES, EQUIPAMENTOS
E UTENSÍLIOS DE COZINHA!



(Rua Paula Sousa)



Uniformes Profissionais

Avental para atendimento,
camisa polo e touca, entre outros.

UP UNIFORMES PROFISSIONAIS
(Rua Paula Sousa, 404)

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



Gravação

a laser

grátis

Facas de Todos os Tipos

Na compra de qualquer produto
que permita GRAVAÇÃO A LASER,
você não paga pela gravação!

REI DA CUTELARIA
(Rua Paula Sousa, 269)

(11) 3228-0500 (11) 94790-2921



Consulte

nossos

serviços!

Bordados Personalizados

Aplicamos sua marca e/ou slogan em
uniformes de todos os tipos.

UP UNIFORMES PROFISSIONAIS
(Rua Paula Sousa, 404)

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

OFERTAS

NO CENTRO DE SP

Ofertas válidas durante o Mês de **Janeiro/2024**
ou enquanto durarem os estoques.



SERVIÇOS ESPECIALIZADOS



AMIL EMPRESAS – SAÚDE

Corretor Habilitado Amil
Alberto Souza Daneu

WhatsApp (11) 95984-0422



Objetos
metálicos
e obras de arte



Restauro e Conservação

Também desenvolvemos protótipos
para design e arquitetura.

ATELIÊ DE RESTAURO
ateliederestauro.com.br

WhatsApp (11) 5102-2495 WhatsApp (11) 96714-0310



Temos as
melhores
soluções



Problemas na CNH?

Temos equipe jurídica própria.
Consulte-nos!

AUTO MOTO ESCOLA PINHEIRENSE
autoescolapinehriense.com.br

WhatsApp (11) 94736-1488

* Fotos meramente ilustrativas. As ofertas são válidas até a data informada (quando houver) ou então até quando durarem os estoques. Em caso de dúvidas, entre em contato diretamente com o comerciante no telefone indicado. ** Lembrando que é proibida a venda de bebidas alcoólicas para menores de 18 anos e, se beber, não dirija!

AQUI VOCÊ ENCONTRA SEMPRE O MELHOR



www.nocentrodesp.com.br



8K

VISITAS DIÁRIAS
NO SITE



100K

FÃS NO
FACEBOOK



33K

SEGUIDORES NO
INSTAGRAM



REVISTA
DIGITAL
MENSAL



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



TROFÉU CIDADE DE SÃO PAULO

Chegando à 26ª edição, o evento esportivo que acontece na região do Parque do Ibirapuera marca a abertura das comemorações de festividades de 470 anos da capital paulista e está previsto para acontecer no dia 25 de janeiro (quinta-feira).

Para participar, é preciso se inscrever antecipadamente nas modalidades Corrida 10 km, Corrida Especial 10 km, Corrida 6,1 km ou Caminhada 6,1 km. A empresa organizadora é a JJS Eventos, de José João da Silva, bicampeão da São Silvestre.

Quando?

25 de janeiro

Onde?

Parque Ibirapuera - Obelisco
(Avenida Pedro Álvares Cabral, s/n – Vila Mariana)

Mais informações

trofeucidadedesapaulo.com.br

ANIVERSÁRIO DO MERCADÃO

No mesmo dia em que a cidade de São Paulo celebra seus 470 anos, um dos principais ícones da capital paulista comemora 91 anos: o Mercado Municipal Paulistano, mais conhecido como Mercadão.

Fundado em 1933, o espaço é referência em turismo, gastronomia e cultura e normalmente palco de festividades também no dia 25 de janeiro, embora até o fechamento desta edição não tenham sido divulgadas informações sobre a programação para 2024. De qualquer forma, fica aqui a sugestão de visitar o local durante o mês de seu aniversário. Vale acompanhar também o site da Prefeitura de SP para ficar por dentro da comemoração dos 470 anos da cidade.



Quando?

25 de janeiro

Onde?

Mercadão
(Rua da Cantareira, 306 – Centro)

Mais informações

[instagram.com/mercadaospoficial](https://www.instagram.com/mercadaospoficial)



- ✓ 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.





**TUDO PARA
DEIXAR SEUS
PRATOS AINDA
MAIS GOSTOSOS**



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

Rua G - Box 26

(11) 3229-4009

(11) 97686-7538

* Foto de prato servido na *Rainha do Mercado*, tradicional restaurante do Mercado de Pinheiros.



PEIXARIA
CIBELI
RABELO & DOMINGOS PESCADOS



@peixariacibeli



O MELHOR EM PESCADOS

MAIS DE 5 DÉCADAS DE TRADIÇÃO

Consulte nosso DELIVERY  (11) 99721-6199



Camarões



Abadejo



Garoupa



Salmão



Tilápia

Ficamos no **MERCADO KINJO YAMATO**
(Em frente ao Mercadoão)

Rua da Cantareira, 377 - Centro - São Paulo/SP
Atendemos de terça a sábado, das 6h às 15h



Comerciantes

Encontre os comerciantes por categoria:



Açougue



Empório



Avícola



Mercearia



Laticínios



Diversos



Peixaria



Quitanda



Gourmet

*Localize também comerciantes e
pontos turísticos classificados por ruas!*

COMERCIANTES
no Centro
de São Paulo