

#PassaporteBelem2024

 diariodopara  jornaldiariodopara  jornaldiariodopara

PASSAPORTE BELÉM


O MELHOR DA
GASTRO
NOMIA

Diário do Pará

— FASCÍCULO 5 —

SÁBADO E DOMINGO,
BELÉM-PA, 01 E 02/06/2024

FOTOS: DIVULGAÇÃO



STEAK • TACACÁ • CAFÉ • ADEGA • CHEF

Oferecimento:



Você merece o novo.

DORATTA



Realização:

Diário do Pará

Conheça nossos jurados

FOTOS: DIVULGAÇÃO


Aritanna Varney

A DJ e produtora de eventos com mais de 200 reviews de restaurantes pelo Brasil, colocou no mapa diversos estabelecimentos excelentes e se tornou referência quando o assunto é comer em bons lugares - @aritannavarney


Cássia Faria

Gastrônoma, trabalha há 23 anos com a alimentação. Aos 18 anos começou a empreender e, hoje, se dedica ao mundo da culinária por meio da empresa 'Cássia Faria Gastronomia' - @cassiafariagastronomia


Fernando Castro Neto

Advogado militante, sócio do Castro Neto Advocacia e Conselheiro Deliberativo e Fiscal do Clube do Remo - @fernandocastronetoadv


Hely Jr.

Advogado e cover de Elvis Presley há 29 anos, Hely Júnior, conhecido como 'Elvis da Amazônia', já foi finalista do concurso mundial de melhor cover do 'Rei do Rock' - @elvisdaamazoniaoficial


Jaime Monteiro

Gerente de marketing da Claro Norte, atua no mercado de Telecomunicações há mais de 15 anos. Monteiro é pós-graduado em Marketing pela Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), e possui MBA na área - @jaimemonteiro


Luiz Octávio Lucas

Jornalista, é editor e colunista do Diário do Pará, onde escreve a coluna Diário de Bordo, semanalmente, com dicas de turismo e viagens. Ex-editor do Passaporte Belém, também é repórter da TV Cultura do Pará - @luizoctav


Luiza Duarte

Educadora Física, fisiologista do exercício e sócia da Luiza Duarte academia, é apaixonada por Belém e sua gastronomia - @luizaduarteacademia

Expediente

Presidente em exercício do Grupo RBA: Camilo Centeno • **Diretor Comercial do Grupo RBA:** Nilton Lobato • **Diretor de Redação:** Clayton Matos • **Coordenadora de Marketing:** Marcelle Maruska • **Designer da ADC:** Takahiro • **Gerente Industrial:** Dirceu Reis • **Edição:** Carlos Eduardo Vilaça • **Produção:** Ana Laura Costa • **Diagramação:** Jonas Mendes • **Tratamento de Fotos:** Fabrício Dias e Tasso Moraes

SEBRAE COP 30

O sabor de
empreender é irresistível.
É provar e aprovar.

A COP 30 abre um leque de infinitas possibilidades para empreender no ramo de alimentos e bebidas. Já escolheu a sua? Uma coisa é certa: você vai provar, aprovar e pedir para repetir. Chame o Sebrae e descubra como saborear o doce gostinho do sucesso.

O Sebrae no Pará
oferece apoio nos
seguintes eixos de
negócio:

- Hospitalidade
- **Alimentos e Bebidas**
- Mobilidade
- Economia Criativa

Acesse o site com
o QR Code abaixo
sebraecop30.com



SEBRAE

@sebraepa
/SebraePA
0800 570 0800



Conheça nossos jurados

FOTOS: DIVULGAÇÃO

**Marcelo Pinheiro**

Comunicólogo, historiador, cerimonialista e colunista do jornal Diário do Pará - @domarcelopinheiro

**Marcus Pereira**

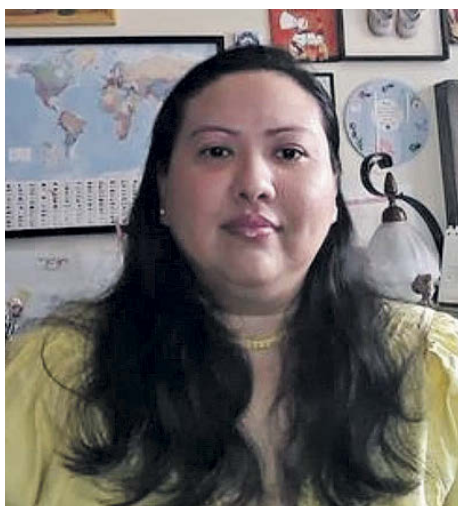
Publicitário e sócio-proprietário na Gamma Comunicação - @marcuspelela

**Maria Domingas**

Diretora técnica do Sebrae no Pará, é formada em Biblioteconomia pela Universidade Federal do Pará (UFPA), com especialização em Ciência da Informação pela UFPA e em Gestão de Educação Empreendedora, pela Fundação Dom Cabral (FDC).

**Sérgio Dias**

Gestor empresarial com MBA em Marketing, especialização em Sistemas Empresariais no CESUPA e em Administração Hospitalar pela Fundação Getúlio Vargas (FGV).

**Sidiana Macêdo**

Professora da Faculdade de História da Universidade Federal do Pará (UFPA), é doutora e mestre em História Social da Amazônia. Autora do livro "Do que se come: uma história do abastecimento e da alimentação em Belém (1850-1900)" - @daquiloquese come

**Vera Seidel**

Administradora formada pela Universidade Federal do Pará (UFPA) e consultora de turismo há 32 anos. Nas viagens em família, enfatiza descobrir os restaurantes pelo mundo - @veraseidelpires

**Vicente Noronha**

Reitor do Centro Universitário Fibra - @vicentenoronha12



FOTO: DIVULGAÇÃO



Churrasco de Quintal

O Churrasco de Quintal promete uma experiência saborosa para os amantes de um bom churrasco, steaks e cortes especiais. O ambiente também proporciona a ideia de casa, ideal para reunir amigos e familiares num clima aconchegante. No cardápio, drinks, entradas e o saboroso Prime Steak, um corte retirado do miolo do acém, com maciez e sabor indescritível. A jurada Aritanna Varney destaca os cortes nobres muito bem servidos no espaço que lembra casa de vó. “Tudo gostoso, de qualidade e com vários itens exclusivos, como o hambúrguer de Wagyu, a melhor carne do mundo, e o Prime Rib com folha de ouro. Um deleite para o paladar!”, disse.

**Instagram:** @dequinttal**Endereço:** Travessa Itupiranga, 76 -
Bairro Marambaia

The Premium Steaks

O The Premium Steaks House prima em oferecer aos clientes o melhor da carne em sua totalidade. O cuidado, proeza e a experiência do chef Ricardo Costa, que comanda a cozinha do espaço, dão o toque final em cada pedaço saboreado. Steaks, podendo ser ancho e chorizo, dois cortes nobres originários da culinária argentina, mostram que quem visita a Steakhouse pode viajar nos sabores do churrasco ao redor do mundo. A jurada Cassia Faria também destaca que o ambiente é propício para tomar uma boa cerveja com variedade de cortes de carne. “Especialmente o polvo na brasa e o incrível steak tartar servido no tutano, uma verdadeira delícia gastronômica”.

**Instagram:** @thepremiumsteaks
Endereço: Avenida Brás de Aguiar, 279
- Bairro Batista Campos

FOTO: DIVULGAÇÃO



FOTO: DIVULGAÇÃO



Santa Grelha Belém

O diferencial da casa está no modo de servir os cortes de carne nobre. Há anos no cenário nacional, a casa também não deixa de servir com toque regional. T-Bone Steak, Tira de Chorizo e Tomahawk Steak – este sendo retirado da parte mais suculenta do lombo bovino, estão no cardápio variado do estabelecimento. “Excelente atendimento, local agradável, comida e carne saborosa”, pontua a jurada Sídiana Macêdo.



Instagram:
@santagrelhabelem
Endereço: Avenida Centenário,
1052 - Bairro Val-de-Cães

FOTO: DIVULGAÇÃO

La Plata Asados

Com uma pegada da culinária argentina, o La Plata Asados conta com cortes nobres que tornam a experiência memorável quando se trata de saborear o melhor da carne. Os cortes suculentos podem ser harmonizados com vinhos e espumantes dos mais variados.



Instagram: @laplataasados
Endereço: Rua João Balbi, 213 -
Bairro Nazaré





FOTOS: DIVULGAÇÃO



Reduto das Carnes

A proposta do Reduto das Carnes é ser um açougue da maior qualidade para quem prioriza carnes nobres e steakhouse de alto padrão. Todos os cortes podem ser apreciados com vasta opções de acompanhamentos. Para chegar ao prato com sabor inigualável, o Reduto das Carnes preza pela produção de carne de qualidade, a fim de oferecer aos clientes momentos com sabor especial.



Instagram: @redutodascarnes
Endereço: Avenida Senador Lemos, 65 -
Bairro Umarizal

GM Restaurante Belém (Grill Mix)

Com ambiente acolhedor, música ao vivo e uma variedade de pratos com acompanhamentos, o Grill Mix Belém se torna uma opção para quem pretende aproveitar um bom almoço no meio da semana ou aos domingos, com variedade de carnes.



Instagram:
@gmrestaurantebelem
Endereço: Travessa
Perebeui, 2350 - Bairro Marco

FOTO: DIVULGAÇÃO



FOTO: DIVULGAÇÃO



Confraria Tucuruvi

Versátil, a Confraria Tucuruvi conta com uma vitrine de exposições de carne em steak, onde o cliente tem a possibilidade de escolher o tipo de carne e sugerir o modo de preparo ao churrasqueiro.



Instagram: @confrariatucuruvi
Endereço: Travessa Benjamin Constant, 1831 - Bairro Batista Campos

FOTO: DIVULGAÇÃO

Hakata Belém

Além da especialidade na gastronomia oriental na capital paraense, o Hakata também oferece uma variedade de pratos, incluindo Steakhouse simples, como Filé, Frango, acompanhado de yakimeshi, molho de castanha e de soja.



Instagram: @hakatabelem
Endereço: Travessa Quatorze de Abril, 1128 - Bairro São Brás



FOTO: DIVULGAÇÃO



Delícias Du Pará

O sabor do Pará ao alcance das mãos e do bolso tem no bairro da Marambaia. E para aproveitar as tardes quentes na calorosa Belém, o tacacá do Delícias Du Pará é uma boa opção. Para a jurada Aritanna Varney, o tacacá do estabelecimento é o mais bem servido e lotado de camarão. “Bem feito, cheiroso e um sucesso sem igual, super aprovado pela fiel clientela do lugar, que é lindo e transpira a cultura do Pará, onde tudo é feito com muito amor pela chef Rubenita, por quem sou apaixonada!”, conta.



Instagram:
@deliciasduparaoficial
Endereço: Avenida Dalva, 198 -
Bairro Marambaia

FOTOS: DIVULGAÇÃO



Tacacá do Renato

O Tacacá do Renato já é um ponto tradicional na cidade para quem deseja tomar um tacacá no final da tarde. Apesar do costume de se tomar a iguaria nas ruas de Belém, as unidades contam com estilo restaurante mais aconchegantes, que não deixam de fazer sucesso já que os espaços contam com filas de clientes que não abrem mão do hábito tipicamente paraense. “Tucupi excelente. Um afago de bom!”, ressalta a jurada Sídiana Macêdo.

**Instagram:** @tacacadorenatooficial

Endereço: Travessa Pirajá S/N - Bairro do Marco / Travessa
Pombal, 120 - Bairro Umarizal / Rodovia Augusto Montenegro, 15 -
Bairro do Coqueiro



FOTO: WAGNER ALMEIDA



Tacacá da Dona Maria

A barraca da Dona Maria e seu famoso tacacá é parada obrigatória para quem transita pela avenida Nazaré, num fim de tarde. Um dos pontos mais tradicionais e antigos da cidade, o Tacacá da Dona Maria, é prestigiado principalmente pelo tucupi de boa qualidade e que faz toda a diferença no sabor da iguaria.



Endereço: Vela
Nazaré, 752 -
Bairro Nazaré

FOTO: DIVULGAÇÃO

Tomaz Culinária do Pará

Entre os pratos clássicos da gastronomia paraense servidos nas unidades, o tacacá também arranca suspiros de quem escolhe o estabelecimento para apurar o paladar. E não precisa correr para aproveitar a iguaria, tem tacacá quentinho até fechar!



Instagram: @tomazcp
Endereço: Avenida Rômulo
Maiorana - 959, Bairro do Marco /
Avenida Visconde de Souza Franco
- 996, Bairro do Reduto / Rua
dos Pariquis - 1000, Bairro Batista
Campos / Avenida Senador Lemos
- 3153, IT Center / Avenida Três
Corações, Bairro Cidade Nova





Cheirin Bão

O Cheirin Bão oferece um menu diferenciado desde o ‘pingado’ até os artesanais. O cardápio vasto e delicioso, além das inovações sazonais criativas são destacadas pela jurada Aritanna Varney, que ressalta o ambiente confortável e elegante. “Com cafés especiais diversos e vários métodos de coagem, possuem inclusive menu degustação para apreciação dessa variedade”, pontua.



Instagram: @cheirinbaomarco
Endereço: Avenida Rômulo Maiorana, 700 -
Bairro Marco



Raízes Café

O Raízes Café, além de servir os clientes adeptos ao cafezinho moído, cuidado e manuseado ao ponto e ao gosto, o ambiente oferece alimentação que harmoniza com o aroma e sabor do café.



Instagram: @raizescafe
Endereço: Travessa da Estrella,
2463 - Bairro do Marco

FOTO: DIVULGAÇÃO

Marcelino Café

O menu do espaço oferece uma variedade de cafés quentes e gelados. Além disso, as bebidas podem ser acompanhadas de deliciosos pães de queijo, quiches, cookies e outras opções. “Opções maravilhosas de cafés quentes, gelados e de sodas. O bolo Delírio, de chocolate, é uma maravilha!”, destaca a jurada Sídiana Macêdo.



Instagram: @cafemarcelino
Endereço: Avenida Brás de Aguiar, 653 -
loja 03, Bairro Nazaré





FOTOS: DIVULGAÇÃO



Amazon Deli Coffee Shop

O estabelecimento é referência no trato de grãos para quem busca e aprecia o sabor especial do café. O cuidado com os produtos é destacado desde a apresentação até o ponto exato. A jurada Cássia Faria destaca ainda o ambiente encantador e aconchegante, que abriga cafés especiais e decorados. “Além disso, oferece uma variedade de opções, como deliciosos croissants, pães caseiros e bolos. Uma particularidade que sempre aprecio é que eles deixam sempre disponível pupunha para degustação enquanto esperamos nosso pedido ficar pronto”, acrescenta.



Instagram: @amazon_deli

Endereço: Avenida Brás de Aguiar, 400 - Bairro Nazaré

FOTO: DIVULGAÇÃO



Verô Café

A loja é especialista na bebida que é paixão nacional. No cardápio, Carameloccino, Mojito, Coffee, Cappuccino (gelado), Chococcino (gelado) são facilmente encontrados, dentre outras variedades do grão.



Instagram: @verocafeh

Endereço: Rua Cônego Jerônimo Pimentel, 861 - Bairro Umarizal

FOTO: DIVULGAÇÃO



Amazônia Artesanal (Amazônia e Café)

O espaço une a criatividade e insumos tradicionais da região amazônica, proporcionando encontro de sabores como um bom Blue Coffee da Amazônia (grão robusta amazônico) acompanhado de bolo de pupunha com calda de cacau, bolo de flor de jambu e spirulina com geleia de flor de jambu.



Instagram: @amazonia.artesanal
Endereço: Rua Dr. Malcher, 23 - bairro da Cidade Velha

FOTO: DIVULGAÇÃO



Coffee Lovers Brasil

O espaço é um universo completo que conta com café, almoço e jantar. Ou seja, o Coffee Lovers Brasil é uma franquia pensada em quem pretende tomar um cafezinho para começar o dia e finalizar com um belo jantar. Cafés quentes e gelados fazem parte do cardápio que também oferece sobremesas de acompanhamento.



Instagram: @coffeeloversbelem
Endereço: Rodovia Augusto Montenegro, 4300 - Parque Shopping Belém, Bairro Parque Verde



FOTO: DIVULGAÇÃO

FOTOS: DIVULGAÇÃO



Mel & Sal Gelateria Botânica

A Mel & Sal é uma gelateria botânica com ingredientes naturais. Além do tradicional cafezinho que pode ser degustado com bolo de milho, sanduíche Focaccia Marguerita e um delicioso queijo quente, a casa oferece sorvete de sabor café com pupunha. Uma ótima pedida para quem aprecia a iguaria em todas as duas formas.



Instagram: @melesalgelateria
Endereço: Avenida Senador Lemos,
565 - Bairro Umarizal

FOTO: DIVULGAÇÃO

Pissolati Café

Com ambiente refinado e funcional, o Pissolati Café torna-se perfeito para quem precisa dar uma pausa na correria do dia a dia e tomar um bom café para continuar após o 'break'. O jurado Marcelo Pinheiro complementa. "Pissolati Café reúne a praticidade de sua localização, no coração de Nazaré; a funcionalidade de um espaço que cai bem dos negócios às reservas comemorações; e a criatividade do menu para qualquer hora do dia ou da noite".



Instagram: @pissolaticafeoficial
Endereço: Travessa Rui Barbosa, 1835
B - Bairro do Reduto



FOTOS: DIVULGAÇÃO



Assemblage Belém

O Assemblage é o local perfeito para quem busca por gastronomia e uma gama de rótulos importados. O lugar sofisticado é ressaltado pela jurada Aritanna Varney. “Um dos locais mais sofisticados e bonitos da cidade, com menu experiência digno de 5 estrelas. Muitos rótulos excelentes, assim como uma culinária refinada”.

**Instagram:**

@assemblagebelem

Endereço: Avenida
Brás de Aguiar, 50 -
Bairro Nazaré

FOTOS: DIVULGAÇÃO

The Wine Experience

O The Wine Experience é um espaço sofisticado que oferece excelência em gastronomia internacional e regional, provando que o paladar se apura com bons vinhos à mesa. Mais do que um restaurante, é uma referência no ramo vinícola. O estabelecimento possui uma carta de vinhos cuidadosamente selecionada, oferecendo aos clientes uma viagem pelo mundo dos vinhos.

**Instagram:** @thewinebelem
Endereço: Avenida Alcindo Cacela,
1848 - Bairro Nazaré



FOTO: DIVULGAÇÃO



Avventura Vinhos Finos

Pelo nome do espaço, já é possível deduzir que os clientes têm a oportunidade de se aventurar por aromas e sabores dos mais variados vinhos, e viver experiências sem barreiras. Comandada por um casal de deficientes visuais, Núbia de Freitas e Thonnys Moraes, a logomarca da loja possui um alto relevo para que pessoas deficientes visuais consigam identificar as embalagens ao fazer o toque. A jurada Cássia Faria aponta que a experiência na adega vai além dos sentidos, num ambiente aconchegante e acolhedor. “Ambos (Núbia e Thonnys) compartilham não apenas a paixão pelo vinho, mas também pela música. Nos finais de semana, oferecem um happy hour especial com degustações de vinhos, deliciosas entradinhas e boa música ao vivo. Uma oportunidade única de vivenciar momentos memoráveis em um lugar tão especial”, comenta.



Instagram: @aventuravinhosfinos

Endereço: Rua Carlos Gomes, 138 - Loja 8, Bairro da Campina

FOTO: DIVULGAÇÃO



Enoteca Don Vino

Espumante, vinho branco, rosé e tinto. Basta chegar ao local e escolher qual vinho lhe agrada mais o paladar. O espaço está sob os cuidados do chef Fábio Sicília, que permite uma viagem às vinícolas mundo afora com uma refinada adega. De acordo com o jurado Marcelo Pinheiro, a adega é para quem sabe apreciar o calor do vinho. “Adega que convida à uma experiência especial, pelo ambiente, e para quem sabe impressionar, transformando seus rótulos em presentes”.



Instagram: @enotecadonvino

Endereço: Avenida Conselheiro Furtado, 1430 - Bairro Batista Campos

FOTO: DIVULGAÇÃO



Adega Dionísio Belém

O estabelecimento oferece produtos de qualidade, de origem europeia e sul-americana. Para melhorar ainda mais a experiência de quem a visita, no menu há uma vasta opção de pratos saborosos para degustação.



Instagram: @adegadionisiobelém
Endereço: Avenida Alcindo Cacela, 690 - Bairro Umarizal

FOTO: DIVULGAÇÃO



Grand Cru

A Grand Cru é uma requintada loja de vinhos nacionais e importados de qualidade da América Latina. Em Belém, o espaço oferece mais de 800 rótulos de grandes e pequenos produtores ao redor do mundo, com consultores especializados para ajudar os clientes a encontrarem o vinho ideal de acordo com a companhia e ocasião.



Instagram: @grandcru.belem
Endereço: Bairro Nazaré, avenida Brás de Aguiar, 50



FOTO: DIVULGAÇÃO



Grace Benítez

A premiada chef Grace Benítez trabalha o sabor da culinária regional com uma apresentação elegante, carregada de sabor e identidade. Atualmente, Benítez comanda a cozinha do restaurante Casa de Elna, caracterizado pelos pratos que combinam simplicidade e requinte. Segundo a jurada Aritanna Varney, a chef Grace Benítez cria pratos únicos que são verdadeiras obras de arte para o paladar, valorizando insumos regionais e com temperos artesanais, que fazem toda a diferença. “Um talento e expertise sem igual, que nos encantam a cada receita”, ressalta.



Instagram:
[@gracebenitezoficial](https://www.instagram.com/gracebenitezoficial)

FOTO: DIVULGAÇÃO



Saulo Jennings

Natural do município de Santarém, apaixonado pelo rio Tapajós, o chef Saulo é especialista na cozinha tapajônica e ajuda a destacar, ainda mais, o Norte no mapa da gastronomia do Brasil e mundo afora. Foi com o pai que Saulo Jennings aprendeu os primeiros passos na cozinha e estudou na Escola Laurent Suaudeau em São Paulo para se especializar. Hoje, o chef tem quatro restaurantes, denominados por ‘Casa do Saulo’ – três deles no Estado, com filiais em Santarém e na capital, e um no Rio de Janeiro, no Museu do Amanhã.



Instagram:
[@casadosaulo](https://www.instagram.com/casadosaulo)

FOTO: FERNANDO SETTE / COMUS



Wagner Vieira

O chef Wagner Vieira atua na cozinha há 10 anos, além de ser co-fundador do Toró Gastronomia Sustentável. Comprometido na investigação de ingredientes regionais de produção local, em práticas ecológicas e fazeres e saberes étnicos amazônicos para uma gastronomia mais consciente, Wagner Vieira é biólogo e tecnólogo em Gastronomia. “Muito cuidado e técnica em cada prato”, pondera a jurada Sidiana Macêdo.



Instagram:
@chef.wagner.vieira

FOTO: DIVULGAÇÃO

Angela Sicilia

Formada nas escolas mundialmente reconhecidas I.C.I.F. (Italian Culinary Institute For Foreigners) e Le Cordon Bleu, Angela Sicilia é criadora do conceito de cozinha ítalo-amazônica, que pode ser encontrada no menu do restaurante Famiglia Sicilia, além da tradicional cozinha italiana, comandado pela chef. A jurada Cássia Faria pondera: “Nasceu e cresceu em um restaurante. Não bastasse isso, desenvolveu e sofisticou, trouxe prêmios ao Pará e ao Brasil e agora influencia milhares de pessoas na web, 24h de cozinha. A melhor!”.



Instagram:
@angelasicilia





FOTO: DIVULGAÇÃO



Lúcia Torres

A chef de cozinha e empreendedora paraense Lúcia Torres, possui uma carreira que se estende por 42 anos na gastronomia paraense. Com o nome consolidado e ligado à gastronomia regional do Pará, a chef de cozinha conquistou reconhecimento nacional e internacional. No ano passado, Lúcia Torres inaugurou um novo espaço gastronômico: o Bar Box da Lúcia Torres, no bairro do Telégrafo, em Belém.



Instagram:
@chefluciatorres

FOTO: DIVULGAÇÃO

Paulo Anijar

Chef de cozinha contemporânea com experiência em gastronomia francesa, italiana, confeitaria, panificação e gastronomia molecular, Paulo Anijar ainda atua em eventos e consultoria para restaurantes, além de utilizar ingredientes regionais com técnicas variadas e aplicáveis às necessidades da clientela. O chef comanda a cozinha do Restaurante Santa Chicória junto com a chef Ilca Carmo.



Instagram:
@pauloanijar





FOTO: DIVULGAÇÃO

Fabio Sicilia

O Chef Fabio Sicilia frequentou as melhores escolas de Gastronomia como a Cordon Bleu, na França, e o Italian Culinary Institute for Foreigners (ICIF), na Itália, onde se formou Chef Master. Fabio também é sommelier profissional, diplomado pela Associazione Italiana Sommelier, além de chocolatier – conquistando medalha de bronze com o chocolate branco com cupuaçu, na Academy of Chocolate de Londres, uma das maiores referências do mundo em chocolates premium. Atualmente, o chef se dedica aos cursos, à adega que funciona anexa ao Famiglia Sicilia e à produção dos chocolates GAUDENS.

**Instagram:** @fabiosicilia

FOTO: DIVULGAÇÃO

Eliana Ferreira

No coração da gastronomia popular paraense, Eliana Ferreira, proprietária do Box 49, na Feira do Ver-o-Peso, é conhecida pelo talento e destreza em preparar um dos melhores peixes da capital paraense. Eliana já possui mais de 36 anos de profissão, sendo expert em servir comida com gosto e cheiro do Pará.

**Instagram:**
@box_49_

FOTO: DIVULGAÇÃO

Satoshi Niitsuma

O chef Satoshi comanda o Restaurante Sushi Ro, em Belém. Como caboco nipo-brasileiro amazônida paraense, o chef consegue passear e manusear sabores, indo dos clássicos da cozinha oriental às iguarias regionais da Amazônia.

**Instagram:**
@satoshiniitsuma

DORATTA A FRITURA PERFEITTA

Perfeitta para o seu negócio.

**Eleve a experiência da sua
Hamburgueria com Doratta**



PERFEITTA NA PREPARAÇÃO

Mantém o verdadeiro sabor dos alimentos, não deixa cheiro e garante uma fritura muito mais profissional.



PERFEITTA NO SEU BOLSO

É resistente à altas temperaturas, garantindo mais tempo de uso e maior rendimento.



PERFEITTA NO DELIVERY

Preserva a qualidade dos lanches durante a entrega.



LEVE DORATTA PARA A SUA
HAMBURGUERIA:



eureciclo®

Juntos, investimos na cadeia
de reciclagem do Brasil.

Com a Claro,
você se conecta +
com o que ama.

Claro

Eu
viajar

BUSQUE:

CLARO.COM.BR