

INTERMEZZO

gourmet MAGAZINE

N. 001 _ AGOSTO DE 2011

LINHA CULINÁRIA

Conheça os cortes especiais que fazem sucesso em todo mundo.

DO YOURSELF

6 práticas receitas para você surpreender na cozinha.

DICAS DO CHEF

Informações valiosas de quem mais entende do assunto.

EXPEDIENTE

PRODUÇÃO EDITORIAL: Elyane Neves

ARTE: Nuova Comunicação

REDAÇÃO: João Madureira e Raul de Oliveira Fagundes Neto

PROJETO GRÁFICO: Elizandro Rabelo

CHEF RESPONSÁVEL: Sylvio Lazzarini

GERENTE COMERCIAL: Elyane Neves

EXECUTIVA DE CONTA: Juliana Nogueira

FOTOGRAFIA: Wilson Produções ou Wilson de Azevedo

RECEITAS: Fábio Lazzarini

COLABORADORES: Tiago Tagnin e Raphael Lomonaco



A Qualidade sem Fronteiras da Intermezzo disponível para você!

PRONTA ENTREGA

AGORA, OS PRINCIPAIS CORTES DA INTERMEZZO GOURMET ESTÃO À SUA DISPOSIÇÃO, PARA VOCÊ ESCOLHER E RETIRAR NA LOJA.

HORÁRIOS

SEGUNDA A SEXTA-FEIRA: 8:30 às 18:30.

SÁBADO: 8:30 às 12:00.

ENDEREÇO

RUA OLÍMPIO PORTUGAL, 148. MOOCA - SP

Desde 2003, a Intermezzo vem trabalhando para oferecer as melhores carnes, seja para seu churrasco de fim de semana, jantar com os amigos ou simplesmente para o dia a dia.

Para isso, a Intermezzo participa diretamente da concepção do corte que vende. Isso significa que o trabalho da empresa não é apenas buscar e comprar as melhores carnes, mas estabelecer parâmetros para a criação do gado e influir diretamente sobre sua qualidade. A Intermezzo seleciona somente gados de raças europeias, e, em conjunto com o produtor, determina o tipo de manejo e os parâmetros nutricionais para a criação.

É este diferencial que fez da Intermezzo uma referência no fornecimento de carnes de alta qualidade para o mercado profissional e, cada dia mais, para o consumidor final também.

As melhores carnes para seu dia a dia.

Existe uma grande diferença entre as carnes da linha Culinária da Intermezzo e as que são encontradas em supermercados e açougues. E a diferença não está somente no preço. Está na qualidade.

MAMINHA

Muito saborosa e macia, esta carne fica ótima quando grelhada, bem ou mal passada, e servida em fatias finas (tipo Roast Beef).

ROSBIFE (LAGARTO)

É um corte seco, localizado na parte traseira do boi. Precisa de um cuidado a mais para ficar tenro, mas todo esforço vale a pena, pois o resultado é muito bom. Bastante utilizado para carpaccio, assados e cozidos lentos. Pode ser recheado ou marinado, tipo Carne Louca.

BIFE PARIS DE PATINHO

Carne bovina magra e com baixo teor de gordura. Recomendado para bife acebolado, à milanesa, a rolê e strogonoff.

OSSOBUCO

Um dos pratos mais tradicionais da Itália, mais precisamente em Milão. Fica muito bom quando cozido lentamente, em fogo baixo.

CARNE MOÍDA

Prática e saborosa, ideal para recheios e preparo de receitas do dia a dia.

ALCATRA (BABY BEEF)

Corte nobre, macio e muito saboroso, faz sucesso na cozinha brasileira. De pouca gordura, deve ser cortado em fatias grossas para evitar o ressecamento.



Faça de seu churrasco um evento inesquecível



Churrasco é sempre motivo para encontros agradáveis onde se curtem bons papo e boas amizades. E quando as carnes são da Intermezzo, esta máxima é mais que verdadeira.

PICANHA

Corte tradicional de churrasco, de fácil reconhecimento por seu formato semelhante à uma semente de feijão. Durante o preparo, a capa de gordura deve ser mantida, para não comprometer seu sabor e suculência. Recomendamos servi-la ao ponto ou mal passada.

CONTRAFILÉ (BIFE DE CHORIZO)

Localizado no lado oposto ao filet mignon, fato que explica a origem do seu nome. Possui ótimo sabor e maciez, devendo ser grelhada.

NOIX

Carne muito saborosa, suculenta e macia, também conhecida como filé de costela, entrecôte, charneira, bife ancho e alguns outros nomes. Tem fibras mais curtas e rijas e fica melhor quando preparado como churrasco ou na grelha.

ALCATRA (BOMBOM DE ALCATRA)

Essa variação de corte é subdividida do miolo da carne, com formato arredondado que lembra bastante o Filet Mignon. Muito saborosa e perfeita para churrascos.

TIBONE OU T. BONE

Corte especial do Lombo, muito saboroso, macio e entremeado de gordura. Fica ótimo em bifês e churrascos, preparado na grelha.

BISTECA FIORENTINA

A união do Filet Mignon com o Contrafilé forma um dos pratos mais tradicionais e apreciados da Itália. É considerado um dos bifês da mais alta qualidade.

TEMPERO PARA CARPACCIO



INGREDIENTES

2 COLHERES DE CHÁ DE SALSINHA PICADA
 2 COLHERES DE CHÁ DE ALCAPARRAS PICADAS
 1 COLHER DE CHÁ DE SUCO DE LIMÃO
 2 COLHERES DE CHÁ DE MOSTARDA
 1 COLHER DE CHÁ DE MOLHO INGLÊS
 2 COLHERES DE SOPA DE AZEITE DE OLIVA
 2 COLHERES DE SOPA CHEIAS DE QUEIJO PARMESÃO
 RALADO NA HORA
 PIMENTA DO REINO MOÍDA NA HORA
 SAL

MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes em uma tigela com exceção do sal, pimenta e parmesão. Experimente, se faltar sal acrescente um pouco (pois a alcaparra é salgada) Disponha 8 fatias de Carpaccio em cada prato. Sobre a carne, espalhe o molho da tigela e deixe descongelar.

ROSBIFE DE LAGARTO



INGREDIENTES

1/2 COPO (TIPO AMERICANO) DE VINAGRE DE VINHO BRANCO SECO
 SAL E PIMENTA DO REINO A GOSTO
 1 LAGARTO DE VITELA INTERMEZZO GOURMET
 1 DENTE DE ALHO ESMAGADO
 1 FOLHA DE LOURO
 SUCO DE 1 LIMÃO
 1 CEBOLA RALADA

MODO DE PREPARO

Deixar a carne marinando durante 2 horas no tempero de sal, pimenta, cebola, alho, limão, vinho e louro. Virar de vez em quando para o tempero pegar por igual. Amarrar a carne com um barbante ou fio dental para ficar bem redonda. Colocar na panela perfurada e levar para cozinhar sobre a panela base, com água fervente, por 1 hora. Servir a carne fatiada.

CHURRASCO BRASILEIRO



INGREDIENTES

1 PEÇA DE MAMINHA (1 KG)
 MEIA XÍCARA (CHÁ) DE AJI-SAL® CHURRASCO

VINAGRETE:

1 TOMATE, SEM PELE, PICADINHO
 MEIA CEBOLA PEQUENA, PICADINHA
 MEIA XÍCARA (CHÁ) DE AZEITE DE OLIVA
 2 COLHERES (SOPA) DE ÁGUA
 2 COLHERES (SOPA) DE VINAGRE DE VINHO BRANCO
 2 COLHERES (SOPA) DE SALSA PICADA
 1 SACHÊ DE TEMPERO SAZÓN® SALADA
 MEIA COLHER (CHÁ) DE SAL

FAROFA:

MEIA XÍCARA (CHÁ) DE MANTEIGA SEM SAL (100 G)
 2 XÍCARAS (CHÁ) DE FARINHA DE MANDIOCA
 1 SACHÊ DE CALDO SAZÓN® BACON COM TOQUE DE CEBOLA
 1 COLHER (SOPA) DE SALSA PICADA

COUVE REFOGADA:

1 COLHER (SOPA) DE ÓLEO
 MEIA CEBOLA PEQUENA PICADINHA
 1 MAÇO DE COUVE MANTEIGA CORTADA EM TIRAS FINAS (200 G)
 MEIA COLHER (CHÁ) DE SABOR A MI® TOQUE ESPECIAL DE CEBOLA FRITA

DICA:

SEMPRE ACOMPANHADO DE BOA MÚSICA E UMA ÓTIMA OPÇÃO DE LAZER PARA REUNIR A FAMÍLIA E AMIGOS, O CHURRASCO É UMA DAS CONFRATERNIZAÇÕES MAIS POPULARES NO BRASIL.

MODO DE PREPARO

Em uma assadeira pequena, coloque a carne, tempere com o AJI-SAL®, cubra com papel-alumínio e leve ao forno quente (200 graus), por 35 minutos, ou até a mudar de cor completamente. Retire o papel e volte ao forno mais 30 minutos, ou até dourar.

Enquanto isso, prepare os acompanhamentos: em uma tigela média, misture o tomate, a cebola, o azeite, a água, o vinagre, a salsa, o Tempero SAZÓN® e o sal. Reserve.

Derreta a manteiga em uma frigideira média, junte a farinha de mandioca, o Caldo SAZÓN® e a salsa, e misture rapidamente. Retire do fogo e reserve.

Em uma panela pequena, coloque o óleo e leve ao fogo médio para aquecer. Junte a cebola e refogue por 2 minutos, ou até murchar. Acrescente a couve e o SABOR A MI®, e refogue por 3 minutos, ou até começar a murchar. Retire do fogo e reserve aquecida.

Retire a carne do forno, remova o restante de AJI-SAL® de sua superfície e sirva em seguida, acompanhada das guarnições.

RENDIMENTO: 8 PORÇÕES

TEMPO DE PREPARO: 1 HORA E 15 MINUTOS.

PALETA DE CORDEIRO ASSADA



INGREDIENTES

01 PALETA DE CORDEIRO
 TEMPERO PRONTO AMI
 1 GARRAFA DE VINHO BRANCO
 01 COLHER DE SOBREMESA MARGARINA
 01 COLHER DE CHÁ ALHO
 01 COLHER DE SOPA AZEITE
 CONHAQUE O SUFICIENTE
 1/2 XÍCARA DE CHÁ DE BACON PICADO

MODO DE PREPARO

Separar o stinko da paleta, e reservar. Passar tempero pronto na paleta e deixar descansar por 2 horas. Furar a paleta do lado da gordura. Fritar o bacon e o alho na margarina com azeite e selar a paleta. Coloque conhaque para flambar e retire do fogo. Colocar no envelope de papel alumínio, com vinho branco, e assar por 50 minutos a 180°C. Para servir, esquentar no molho de carne, engrossar o molho do assado e colocar por cima.

OSSOBUCO COM RISOTO DE AÇAFRÃO



INGREDIENTES

OSSOBUCO
 TEMPERO PRONTO A GOSTO
 01 COLHER DE CAFÉ DE ERVAS SECAS
 1/2 GARRAFA DE VINHO BRANCO
 01 COLHER DE CAFÉ DE AZEITE
 01 COLHER DE SOBREMESA DE MARGARINA
 1/2 XÍCARA DE CHÁ DE BACON
 RASPAS DE LIMÃO 1/4 LIMÃO
 SALSINHA PICADA
 01 DENTE ALHO PICADO

MODO DE PREPARO

Deixar a carne marinando durante 2 horas no tempero de sal, pimenta, cebola, alho, limão, vinho e louro. Virar de vez em quando para o tempero pegar por igual. Amarrar a carne com um barbante ou fio dental para ficar bem redonda. Colocar na panela perfurada e levar para cozinhar sobre a panela base, com água fervente, por 1 hora. Servir a carne fatiada.

MEDALHÕES DE FILÉ AO MOLHO ROTI



INGREDIENTES MOLHO ROTI

2 KG DE COSTELA BOVINA COM OSSO
 100G DE FARINHA DE TRIGO
 150G DE MANTEIGA
 2 LITROS DE ÁGUA
 1 CEBOLA GRANDE CORTADA EM PEDAÇOS
 1 CENOURA GRANDE CORTADA EM PALITOS
 4 TALOS DE SALSÃO

MODO DE PREPARO

Cortar os medalhões do centro do Filet Mignon e temperar com sal e pimenta do reino a gosto. Fritar em uma frigideira de fundo grosso, em azeite ou manteiga (bem quente). Quando estiverem ao ponto (ou ao seu gosto), flambar com conhaque. Retirar os medalhões e, em fogo brando, fazer “soltar o fundo” (déglaçer em francês) do que sobrou na frigideira. Acrescentar 1 xícara de chá de Molho Rôti, para cada três medalhões. Mexer até o molho ficar denso. Decorar o prato e servir o que sobrou.

MOLHO:

PPulverizar os pedaços de costela com a farinha de trigo. Assar no forno até escurecer. Derreter um pouco de manteiga numa panela grande. Dourar as carnes previamente queimadas. Juntar a cebola, cenoura e alguns talos de salsão. Cobrir com bastante água até a fervura (acrescentar a água de acordo com a necessidade do cozimento). Retirar a gordura da superfície de hora em hora. Manter em fogo baixo até reduzir aproximadamente 1 litro. Peneirar e cozinhar novamente em fogo leve e brando.

Obs.: Para o molho Rôti tradicional, é necessário um longo tempo de fervura (entre 12 a 24 horas).

MONTAGEM DO PRATO:

Cobrir os medalhões com o molho Rôti. Servir acompanhado de arroz branco, batatas assadas ou purê.

Flor de Sal

DA SUPERFÍCIE DO MAR PARA AS MELHORES COZINHAS DO MUNDO.

Ao utilizar as carnes da Intermezzo para preparar um churrasco, almoço ou jantar, experimente como tempero a **Flor de Sal**.

Extraída da superfície das salinas, a **Flor de Sal** vai dar aquele toque especial às suas receitas. Comprove!

Novidade: Hambúrguer Intermezzo

O sabor e a qualidade das melhores carnes do mundo, agora também em seu lanche

Mais uma novidade da Intermezzo para você! Hamburger Intermezzo.

Produzidos com carnes especiais com o padrão Intermezzo e já estão disponíveis nas linhas Premium e Kobe Beef Burguer, ambas nas versões temperada e natural (sem tempero).

O Hambúrguer Intermezzo pode ser preparado na grelha, no forno ou na chapa. A versão temperada já está pronto para ir ao fogo, enquanto no natural recomendamos adicionar sal e pimenta ao gosto ao preparar.

DICA DO CHEF INTERMEZZO: pincele shoyu no Hambúrguer Kobe Beef Intermezzo e ele ficará ainda melhor!

DICAS DO CHEF INTERMEZZO



PESO

Você já deve ter ouvido falar que uma peça de Picanha deve ter, no máximo, 1 quilo. E que, acima deste peso, a peça traz outros cortes menos nobres. Esta afirmação é mais um mito do mundo da gastronomia, pois o peso da Picanha depende do porte do gado que gerou a peça - quanto maior o gado, maior o corte.

CONSERVAÇÃO

Mesmo depois de descongelada, a carne deve ser mantida na geladeira, em baixa temperatura. Isso vale também para as carnes de churrasco. Deixar a peça em temperatura ambiente para colocá-la na grelha é um grande erro, pois acelera a proliferação de bactérias e impacta na sua qualidade.

LINGUIÇA DE LOMBO

Este produto, desenvolvido pelo expert Sylvio Lazzarini, deve ser colocado à uma distância aproximada de 10 cm da grelha, cozinhando lentamente. Para evitar a perda de gordura (11%) e o seu ressecamento, não faça furos na carne.

ASSADO DE TIRA

Cada Tira de Costela tem menos de 200 gramas, o que torna desnecessário o seu descongelamento para o preparo. Para fazer, passe a Tira rapidamente em água corrente, tempere com sal nos 2 lados e coloque na grelha da churrasqueira ou na chapa. Basta virar somente duas vezes e estará pronto.

NOME DO CHEF:

ONDE TRABALHA, QUALIFICAÇÕES

CORTES E MODOS DE PREPARO

BABY BEEF						
BOMBOM DE ALCATRA						
BIFE DE CHORIZO						
BIFE ANCHO						
PICANHA						
ASSADO GAÚCHO						
MAMINHA						
CARRÉ DE CORDEIRO						
PALETA DE CORDEIRO						
PERNIL DE CORDEIRO						
COSTELINHA SUÍNA						
PICANHA SUÍNA						
LINGUIÇA LOMBO						
LINGUIÇA CALABRESA						
LINGUIÇA TOSCANA						
OSSOBUCO						
ROSBIFE						
PATINHO						
COXÃO MOLE						
PORRERHOUSE						
TIBONE						
BISTECA FIORENTINA						
PRIME RIB						
FILET MIGNON						
ASSADO DE TIRA						

LEGENDA:



PERGUNTAS FREQUENTES

Qual a origem das carnes? _ A Intermezzo Gourmet oferece qualidade sem fronteiras, trazendo para o Brasil os melhores cortes de carnes do mundo, seja da Argentina, Uruguai ou Austrália, subdivididos em diferentes padrões de qualidade: Superior, Premium e Super Premium.

Quais cortes bovinos com menor e maior nível de gordura? _ Os cortes de carne magra, que dispensam a remoção de gordura são o Baby Beef, o Bombom de Alcatra, o Filet Mignon, o Bife Paris, o Patinho, o Músculo e o Coxão Mole. Já Costela, Peito e Cupim não podem ter sua gordura retirada e são consideradas carnes gordas.

Como calcular a quantidade de carne para um churrasco? _ Para uma maior segurança, reserve 400 g por convidado (adulto). Se o churrasco for servido com um bufê de saladas e outros acompanhamentos, a media pode ser reduzida.

Qual é o pedido mínimo? _ Entregamos a quantidade que o cliente quiser, com uma taxa de entrega variável, de acordo com a região. Se preferir, o cliente pode retirar em nossa loja, no bairro da Mooca (São Paulo).

Como é o transporte e acondicionamento das carnes? _ Todas as carnes são embaladas à vácuo e transportadas em caixa de isopor.

Forma de pagamento _ Dinheiro, cartão de crédito, cartão de débito ou transferência bancária.

Prazo de entrega _ São Paulo: de 12 a 24 horas / Outras regiões: de 24 a 48 horas.

Carnes porcionadas _ Sugerimos levar peças ao invés de porções, pois dessa forma o produto ficará melhor preservado. Para os clientes que preferem carnes porcionadas, nossos funcionários poderão orientar como fazer os cortes. Além de simples e fácil de executar, a diferença é enorme na qualidade das carnes!

PRODUTOS

LINHA CULINÁRIA

- OSSOBUCO DESOSSADO (MÚSCULO) 900/1000G
- BIFE PARIS (COXÃO MOLE OU PATINHO)
- BIFE ROSBIFE (LAGARTO DE VITELA) 1800/1900G
- MAMINHA ESPECIAL 800/1000G
- STROGONOFF (FILÉ APERITIVO) ESPECIAL/PREMIUM
- FONDUE ESPECIAL OU PREMIUM (FILET MIGNON) 45G
- ESCALOPE DE FILET MIGNON ESPECIAL 110G
- CARNE MOÍDA 500G
- CARPACCIO 250G
- CHATEAUBRIAND (FILET MIGNON) 900G
- COXÃO MOLE EXTRA LIMPO - PEÇA
- PATINHO EXTRA LIMPO - PEÇA
- BIFE DE CHORIZO SUPERIOR (CONTRA FILÉ) 1300/1500KG
- TEENAGER SUPERIOR (CONTRA FILÉ DE NOVILHA) 800G
- BABY BEEF SUPERIOR (ALCATRA) 800/1000KG
- BOMBOM SUPERIOR (ALCATRA) 600/900G

FRANGO

- FILET DE PEITO
- COXA
- SOBRECOPA SEM PELE
- COXA DE ASINHA

SUÍNO

- COSTELINHA
- LINGUIÇA (LOMBO, TOSCANA E CALABRESA)
- PICANHA
- LOMBO

LINHA CHURRASCO

- BABY BEEF PREMIUM
- BOMBOM DE ALCATRA PREMIUM
- BIFE DE CHORIZO PREMIUM
- NEW YORK STEAK SUPER PREMIUM
- BIFE ANCHO SUPERIOR
- RIBEYE PREMIUM
- ASSADO GAÚCHO PREMIUM
- SKIRT BEEF SUPER PREMIUM
- MAMINHA PREMIUM
- PICANHA PREMIUM
- ASSADO DE TIRA PREMIUM
- PORTERHOUSE COM OSSO PREMIUM 450G
- TIBONE JR. PREMIUM 350G
- PRIME RIB ESPEIAL 500G
- BISTECA FIORENTINA SEM OSSO SUPER PREMIUM

CORDEIRO

- CARRE
- PALETA COM OSSO
- PERNIL COM OSSO

KOBE BEEF

- STRIP LION
- RIBEYE
- PICANHA

A melhor carne em sua casa. E com a orientação de nossos especialistas

As carnes da Intermezzo são especiais e por isso merecem um tratamento à altura.

Para comprá-las, basta ligar em nosso Televidas. Além de escolher seus cortes favoritos, você também pode receber seu pedido em casa, em embalagens térmicas, ou retirá-lo em nossa loja.

E não é só isso. Ligando na Intermezzo ou acessando nosso site, você também conta com toda a orientação de nossos especialistas para obter dicas de preparo, receitas, etc.

HORÁRIOS

SEGUNDA A SEXTA-FEIRA: 8:30 ÀS 18:30.
SÁBADO: 8:30 ÀS 12:00.

ENDEREÇO

RUA OLÍMPIO PORTUGAL, 148. MOOCA - SP

TELEVIDAS: (11) 2692-4545.

WWW.INTERMEZZOGOURMET.COM.BR



Você já conhece o nosso site:

www.intermezzogourmet.com.br

- INFORMAÇÕES SOBRE PRODUTOS.
- TIPOS DE CORTE.
- RECEITAS.
- HARMONIZAÇÃO DE VINHOS.
- CÁLCULO PARA CHURRASCO.
- DICAS DO CHEF E MUITO MAIS.



DAVE L. COOK

CONHEÇA O VENCEDOR
≡ DE 3 CATEGORIAS DO PRÊMIO ≡
COMER&BEBER
EM UM SÓ LUGAR.

VARANDA

Eleito o melhor restaurante em três categorias pela revista Veja Comer&Beber:
Melhor Sommelier, Melhor Carta de Vinhos e Melhor Carne.

www.varandagrill.com.br

(11) 3887-8870