

Ligue para
(11) **2692 4545**
e faça seu
pedido

Intermezzo
Gourmet

Qualidade sem Fronteiras



**PREPARE EM CASA AS CARNES QUE VOCÊ
ENCONTRA NOS MELHORES RESTAURANTES!**

2010

D

Desde que foi criada, há 10 anos, a Intermezzo tem como meta prioritária oferecer ao mercado a melhor matéria prima em carnes especiais. Desde então trabalhamos com o conceito de "Qualidade sem Fronteiras", que, muito mais do que um slogan, reflete a realidade de nosso trabalho no dia a dia, por meio de um processo rigoroso de seleção de produtores, que envolve todas as etapas da cadeia produtiva – seleção da raça, alimentação do gado, terminação em avançados padrões técnicos e abate.

Este conceito fez da Intermezzo uma referência no fornecimento de carnes de alta qualidade para o mercado profissional, isto é, os restaurantes. Hoje, mais de uma centena de restaurantes de São Paulo e do Rio de Janeiro, das mais variadas especialidades, compram e servem as carnes da Intermezzo para seus clientes. Muito provavelmente, você já teve a oportunidade de saborear uma carne da Intermezzo em umas destas casas e notou a diferença.

Agora, 10 anos após surgir com o objetivo de suprir uma lacuna que existia no mercado e diante do reconhecimento de seu trabalho, a "Qualidade sem Fronteiras" da Intermezzo também está disponível para você, consumidor final. Isso significa que você poderá levar para sua casa as carnes que encontra em alguns dos melhores e mais premiados restaurantes. Estamos disponibilizando aos consumidores uma ampla linha de cortes e tipos de carnes de alta qualidade que vão tornar seu churrasco ou aquele prato que você gosta de preparar ainda mais especial.

É isso que apresentamos nas próximas páginas.

Obrigado,

Sylvio Lazzarini Neto

Nossa missão é levar até o consumidor as melhores carnes disponíveis no mercado. Se para isso for necessário trazer para o Brasil carnes produzidas no outro lado do mundo, a Intermezzo trará. Nosso compromisso é com a qualidade e a qualidade não tem fronteiras"

INTERMEZZO: QUALIDADE SEM FRONTEIRAS



gado wagyu

As pessoas que experimentam uma carne Intermezzo em um dos restaurantes que são nossos clientes frequentemente afirmam "Eu nunca comi nada igual". Porém, eles também fazem algumas perguntas para o maitre ou garçom:

Que carne é essa? De onde ela vem? Como vocês conseguem servir uma carne tão diferenciada?

A resposta está na frase que você verá sempre associada à Intermezzo: Qualidade sem Fronteiras!

Para levar ao mercado as melhores carnes a Intermezzo trabalha com seriedade e foco na qualidade. Isso significa que, antes de um produto Intermezzo chegar até você, nossa equipe realizou um intenso trabalho de prospecção de produtos de alta qualidade e de especificação de todas as etapas ao longo da cadeia.

As carnes Intermezzo vem especialmente da Argentina, da Austrália, do Brasil e do Uruguai, sem dúvida alguma, os maiores produtores de carne de alta qualidade do mundo. Para proporcionar ao consumidor brasileiro esta matéria prima a Intermezzo busca alianças estratégicas de longo prazo com os mais avançados e tradicionais produtores destes países.

Além disso, a Intermezzo participa diretamente da concepção do corte que você está saboreando. Isso significa que o trabalho da empresa não é apenas buscar e comprar as melhores carnes, mas sim estabelecer parâmetros para a criação do gado e influir diretamente sobre sua qualidade. A Intermezzo seleciona somente gados de raças européias, e, em conjunto com o produtor determina o tipo de manejo e os parâmetros nutricionais para a criação. Foi assim, por exemplo, que a Intermezzo trouxe pela primeira ao Brasil o Kobe Beef - a mais exuberante carne do mundo, criada a partir de gados da raça Wagyu - entre outras tantas novidades.

Argentina: país que produz hoje as melhores carnes do mundo.

Austrália: um dos mais importantes fornecedores mundiais de Kobe Beef e carnes especiais.

Uruguai: produtor de carnes de altíssimo padrão a partir de raças européias.

Brasil: maior produtor mundial de carnes, apresentando crescente padrão de qualidade.

ribeye



ada melhor do que tornar aquele Churrasco do final de semana um evento inesquecível. Com as carnes Intermezzo isto é garantido!

As carnes para Churrasco da Intermezzo são vendidas em peças inteiras (para preservar sua suculência), com a indicação das marcas de corte e pesando aproximadamente 1,0-1,5 quilo.

LINHA CHURRASCO



PICANHA

corte favorito dos brasileiros com uma maciez e sabor inigualável.

Recomendamos os cortes Picanha Premium e Picanha Super Premium Intermezzo, disponíveis em peças entre 1 quilo e 1,5 quilo.

TRADIÇÃO DO CHURRASCO

Fraldinha Premium – Perfeita para o Assado Gaúcho. Saborosa, a Fraldinha deve ser assada inteira e cortada em finas fatias.

Skirt Beef Premium e Super Premium – A perfeição de um corte de alta qualidade e muito sabor.

assado gaúcho



PICANHA

Peso da Picanha | É um mito que uma peça de Picanha deve ter em torno de 1 quilo para ser de qualidade. Na verdade, isso depende muito do porte do animal que gerou a Picanha. Gados de origem europeia chegam a pesar até 650 quilos e sua Picanha pode pesar tranquilamente 1,6 quilo ou mais.

Sal Marinho | Quando você fizer seu churrasco com as carnes da Intermezzo, experimente usar sal marinho (flor do sal), que hoje já é produzido no Brasil. Você perceberá que o sabor é mais delicado do que o sal refinado.

Vinho ou cerveja | Os dois vão bem com a carne, isso depende do que você gosta mais. Pela sua estrutura mais encorpada, as carnes pedem cervejas intensas, potentes, claras ou escuras. O mesmo raciocínio vale para os vinhos. Rótulos produzidos com uvas como Cabernet Sauvignon, Malbec e Syrah sempre acompanham bens as carnes do churrasco.

EXPERIMENTE TAMBÉM!

QUATRO CORTES SUPER ESPECIAIS INTERMEZZO

Bife Ancho Premium – Corte de origem argentina que faz grande sucesso. É macio e muito saboroso. Vem da região lombar do gado.

Bife de Chorizo Premium – Outro corte de origem argentina, originário do que chamamos no Brasil de Contra-Filé. É alto e macio.

Porterhouse – Famoso corte norte-americano que faz sucesso na Intermezzo. Apresenta alto nível de marmorização, o que o torna muito macio e saboroso.

Strip Loin Super Premium – O máximo em maciez e sabor nos cortes a partir do Contra-Filé da Intermezzo. Vale a pena conhecer!

CORTES LEVES E SABOROSOS!

Bombom – Corte leve e saboroso. Ideal para a grelha quando cortado em filets altos.

Baby Beef – Corte do miolo de Alcatra com a qualidade Super Premium Intermezzo.

Sirloin Steak – Todo o sabor e a leveza do alcatra em pequenas porções.

Top Sirloin Premium – O melhor medalhão de Alcatra do mercado, cortado à moda americana.



bife ancho



top sirloin

Ligue para (11) 2692 4545

A Intermezzo Gourmet traz ao mercado uma completa linha de carnes em vários cortes e padrões de qualidade.

As carnes Intermezzo são embaladas à vácuo e entregues aos consumidores em caixas térmicas.

Confira aqui e faça seu pedido!



bife de tira

LINHA GOURMET

Cozinhar é uma arte. E para quem tem prazer em preparar pratos para a família e os amigos, a qualidade das matérias primas e dos ingredientes é fundamental.

As carnes da linha Gourmet da Intermezzo contam com alta padrão de qualidade, para tornar sua refeição ainda melhor.

Filet Mignon Premium – Experimente e veja a diferença. Nosso Filet Mignon é imbatível.

Tender Loin Super Premium – Medalhões de Filet Mignon ideais para preparações especiais.

Roast Beef Premium – Peça extra-macia do Filet Mignon. Ideal para o tradicional rosbife.

FILET MIGNON

Para acompanhar o Traditional Roast-Beef a importadora Mistral sugere o vinho DV Catena Cabernet-Cabernet 2006

filet mignon

TRADITIONAL ROAST-BEEF

Ingredientes

- 1 kg de Filet Mignon (parte central)
- Azeite, sal e pimenta do reino à gosto

Modo de fazer

- Aqueça o forno à 180° por 20 minutos
- Tempere a peça inteira do Filet Mignon com sal e pimenta do reino
- Coloque a carne em um refratário e regue com azeite
- Deixe 10 minutos no forno à 200°. Vire a carne e deixe por mais 10 minutos, para que o outro lado também fique dourado.
- Retire do forno e corte em fatias de 1 cm de espessura.

Dica: sirva com um risotto à parmegiana



Além das linhas Churrasco e Gourmet, a Intermezzo também oferece aos consumidores produtos especiais, como o Kobe Beef e o Cordeiro. Confira!

KOBE BEEF: O REI DAS CARNES

Se o mundo das carnes tem um Rei, ele é o Kobe Beef, a mais famosa carne do mundo, também considerada por muitos como a melhor e mais saborosa.

Produzido a partir da carne do gado Wagyu, raça originária do Japão e com séculos de desenvolvimento e melhoria, o Kobe Beef apresenta um inigualável grau de marmorização (gordura entremeadada nas fibras), permitindo uma maciez e sabor sem precedentes. Para medir o nível da marmorização da carne, adota-se uma escala internacional que varia de 0 a 12, onde 12 é o nível máximo. Quando maior o nível de marmorização, maior é a maciez da carne.

Além do forte componente genético da raça Wagyu, o Kobe Beef é especial também pelos métodos utilizados em produção. Do nascimento ao abate, os animais dessa linhagem são confinados em baias, submetidos a um regime de engorda com ingestão de cerveja e massagens diárias. O resultado é uma carne totalmente diferente, que, durante o preparo, faz com que a gordura entremeadada derreta e se distribua, deixando a iguaria muito mais suculenta e saborosa.

Primeira empresa a trazer o Kobe Beef verdadeiro para o Brasil, a Intermezzo fornece a iguaria para diversos restaurantes e agora traz aos consumidores vários cortes e níveis, ideais para deixar tornar seu churrasco uma grande experiência. Você precisa conhecer!

Você precisa conhecer!

KOBE BEEF INTERMEZZO

Cortes da região lombar com vários níveis de marmorização de 5 a 10.

OS MELHORES CORTES DE CORDEIRO

Carne versátil, o cordeiro pode ser preparado na grelha, na chapa ou no forno, de acordo com o corte e com o tipo de sabor desejado.

O tradicional Carré, por exemplo, pode ser preparado na churrasqueira ou grelhado no fogão, com finalização no forno. O mesmo vale para o Pernil e a Paleta de Cordeiro, que ficam ótimas ao forno, mas também podem ser preparadas na churrasqueira.

A Intermezzo oferece aos consumidores cortes de cordeiro originários do Uruguai, Chile e Brasil. Ligue para a Intermezzo e peça o seu.

Ligue para (11) 2692 4545

LINHA ESPECIAL

kobe beef



Para acompanhar o Carré de Cordeiro a importadora Mistral sugere o vinho Montes Alpha Cabernet Sauvignon 2007

CARRÉ DE CORDEIRO NA BRASA

Ingredientes

- 1 carré do cordeiro
- Sal (flor do sal)

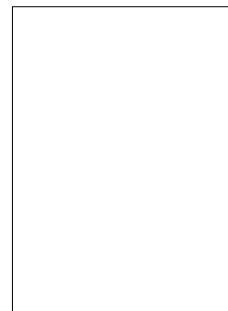
Modo de fazer

- Corte o carré em porções com 2 ossos
- Tempere com a flor do sal marinho
- Coloque na grelha, 3 minutos de cada lado

Dica: sirva com risotto ao funghi ou arroz carreteiro



CLIENTE XXXXXXX



IMPRESSO



Qualidade sem Fronteiras

LIGUE PARA (11) **2692 4545** E FAÇA SEU PEDIDO

ATENDIMENTO:
SEGUNDA À SEXTA DAS 8H ÀS 17H
SÁBADOS DAS 8H ÀS 10H