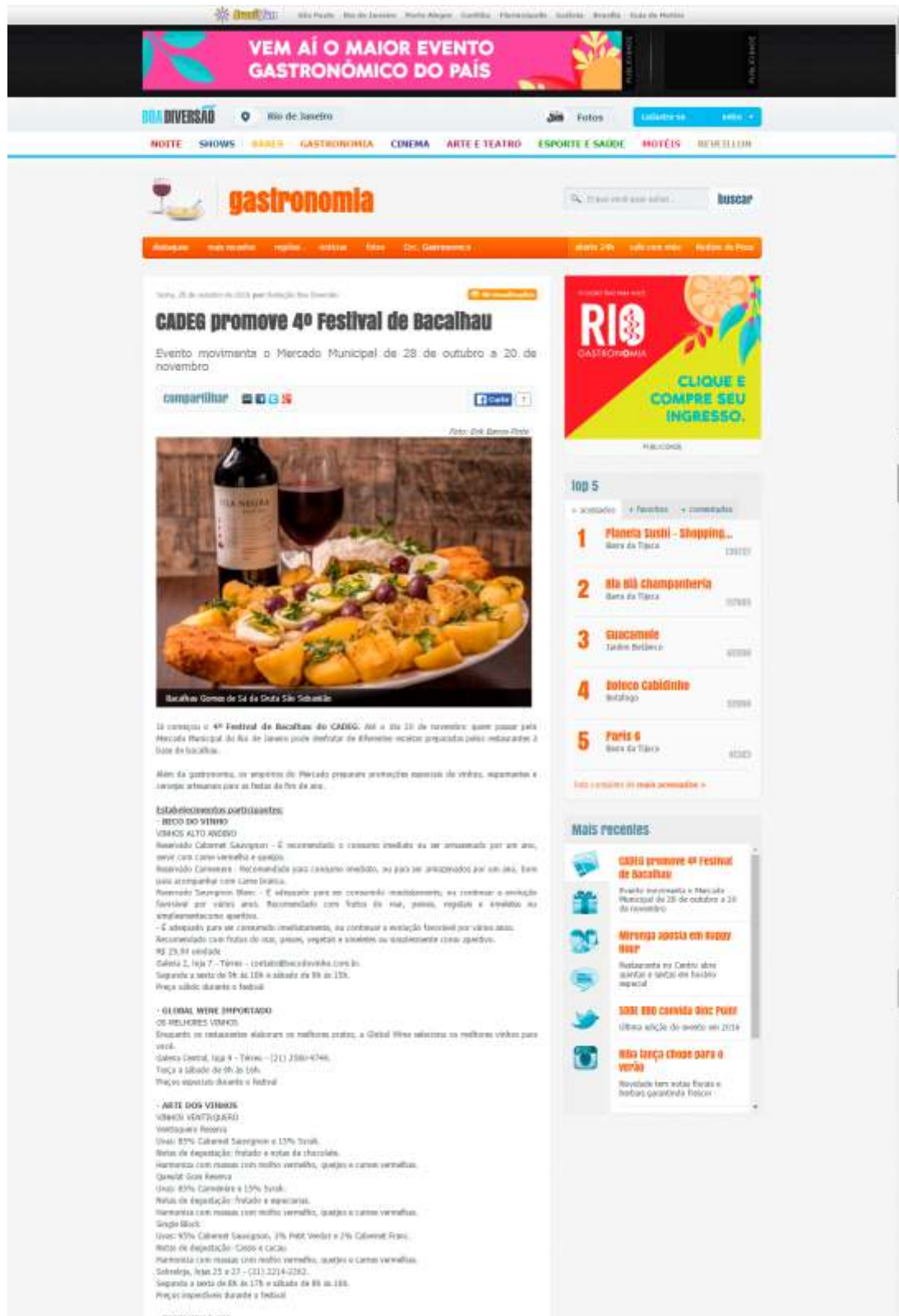


Data: 28/10/2016

Assunto: CADEG promove 4º Festival de Bacalhau

Veículo: Boa Diversão



YEM AÍ O MAIOR EVENTO GASTRONÔMICO DO PAÍS


BOA DIVERSÃO Rio de Janeiro

gastromia

CADEG promove 4º Festival de Bacalhau

Evento movimentará o Mercado Municipal de 28 de outubro a 20 de novembro

Foto: Diógenes Pinho



Bacalhau Gomes de Sá da Cozinha São Sebastião

O comércio e 4º Festival de Bacalhau do CADEG, de 28 a 20 de novembro, quem passar pelo Mercado Municipal do Rio de Janeiro pode desfrutar de diferentes receitas preparadas pelos restaurantes à base de bacalhau.

Além da gastronomia, os ambientes do Mercado preparam atrações musicais de verão, espetáculos e sorvetes artesanais para as festas de fim de ano.

Estabelecimentos participantes:

- WINDO DO VINHO**
VINHOS ALTO NIVEL
Barracuda Cabernet Sauvignon – É recomendado o consumo moderado de ser amparado por um almoço, servir com carne vermelha e queijo.
- Barracuda Cabernet – Recomendado para consumo moderado, ou para ser acompanhado por um almoço, bem como acompanhar com carne branca.
- Reserva Sauvignon Blanc – É adequado para um consumo moderado, ou combinar a evolução favorável por vários anos. Recomendado com frutos de mar, peixe, regatas e pratos de amamentação quente.
- É adequado para um consumo moderado, ou combinar a evolução favorável por vários anos. Recomendado com frutos de mar, peixe, regatas e pratos de amamentação quente.

GLOBAL WINE IMPORTADO
OS MELHORES VINHOS

Buscando os restaurantes elaborarem os melhores pratos, a Global Wine seleciona os melhores vinhos para você.

Caldas Verde, lga 4 – Tel: (21) 2380-4746.
Vinho à venda de 06h às 18h.
Preço especial durante o festival.

ARTE DOS VINHOS
VINHOS VENTURA

Vinho Verde e Reserva

Vinho: 80% Cabernet Sauvignon e 10% Syrah.
Nota de degustação: frutado e notas de chocolate.
Harmoniza com massas com molho vermelho, queijo e carne vermelha.

Quilômetro Green Reserva

Vinho: 80% Cabernet e 10% Syrah.
Nota de degustação: frutado e especiarias.
Harmoniza com massas com molho vermelho, queijo e carne vermelha.

Singlo Black

Vinho: 100% Cabernet Sauvignon, 10% Petit Verdot e 20% Cabernet Franc.
Nota de degustação: Cítrico e Cítrico.
Harmoniza com massas com molho vermelho, queijo e carne vermelha.
Sobremesa, feix 25 e 27 – (21) 2214-2362.
Segunda a sexta de 08h às 17h e sábado de 08h às 18h.
Preço especial durante o festival.

BACALHAU & CIA

RIO GASTRONOMIA
CLIQUE E COMPRE SEU INGRESSO.

Top 5

- 1 Planeta Sushi - Shopping...
Bora da Típic (2017)
- 2 Na Mãe Companhia
Bora da Típic (2016)
- 3 Gnoccone
Tudo Melhor (2016)
- 4 Boteco Caballero
Buzafão (2016)
- 5 Paris 6
Bora da Típic (2015)

Mais recentes

- CADEG promove 4º Festival de Bacalhau**
Evento movimentará o Mercado Municipal de 28 de outubro a 20 de novembro.
- Miranga aposta em evento 100%**
Restaurante no Centro abre jantar e almoço em ambiente especial.
- SABE SER COMIDA DOCE PORA**
Uma edição do evento em 2016.
- Rio lança churrasco para o verão**
Novidade tem notas finais e buffet garantido. Focaccia.