

Que tal entrar em contato com os nossos chefs e discutir a melhor forma de finalizar o seu prato ou sugerir novas opções para nosso cardápio?

Contamos com uma equipe de chefs profissionais dedicados para o seu atendimento.

Consulte-nos, será o maior prazer atendê-los.

021 99718-2333
chefcomvoce@bgia.com.br

Faça seu pedido e receba em casa uma saborosa experiência gastronômica.

RIO DE JANEIRO
(21) 9.9718-2333
deliveryrj@bgia.com.br

SÃO PAULO
(11) 9.9862-7454
delivery@bgia.com.br

Sugestões e dúvidas sobre nossos serviços entre em contato com nosso SAC:

0800 878 8884
sac@bgia.com.br

Entre em nossas redes sociais e confira todas as novidades.

Site: www.brasilgourmet.ind.br
Instagram: [brasilgourmet.ia](https://www.instagram.com/brasilgourmet.ia)
Facebook: [Brasilgourmetjf](https://www.facebook.com/Brasilgourmetjf)



Brasil Gourmet

Surprenda-se!

Bem vindo a Brasil Gourmet!

Estamos muito felizes em poder proporcionar a você e toda a sua família uma incrível experiência gastronômica no conforto da sua casa!

Preparamos para você com muito amor e dedicação uma refeição saborosa, prática e saudável, além de claro, garantir a total **segurança alimentar!**

Neste material você encontrará todas as instruções para o preparo ideal da sua refeição.

Aproveite!

Modo de Proteínas

Aves	Forno	Frigideira	Micro-ondas
PEITO DE FRANGO DOURADO	180° de 6 a 8 min		1 a 2 min *A
PEITO DE FRANGO DOURADO COM AÇAFRÃO	180° de 8 a 10 min		1 a 2 min *A
PEITO DE FRANGO RECHEADO COM QUEIJO E PRESUNTO	180° de 8 a 10 min		1 a 2 min *A
PEITO DE FRANGO RECHEADO COM ESPINAFRE	180° de 8 a 10 min		1 a 2 min *A
FRANGO FORMATADO CHAPEADO (EMBALAGEM COM 6 X 70G)	220° de 6 a 8 min	45 seg	1 a 2 min *A
STROGONOFF DE FRANGO			1 a 2 min *A
STEAK FILÉ DE SOBRECORA DE FRANGO	220° de 8 a 10 min	3 min	
COXA E SOBRECORA DE PATO CHAPEADA	250° a 280° de 10 a 12 min		
MEIO GALETO TEMPERADO	250° a 280° de 10 a 15 min		

Bovinos	Forno	Frigideira	Micro-ondas
ESCALOPE ALCATRA+SACHÉ COM MANTEIGA DE ALHO * Aquecer a manteiga separadamente por 10 seg no micro-ondas; adicionar em cima do filé no momento de servir.		30 seg	1 a 2 min *B
MIOLO DE ALCATRA EM TIRAS AO MOLHO GORGONZOLA	180° de 5 a 6 min		1 a 2 min *A
PICADINHO DE CARNE COM MOLHO			1 a 2 min *A
POLPETONE DE CARNE	180° de 5 a 6 min		1 a 2 min *B
STROGONOFF DE CARNE			1 a 2 min *A
HAMBURGUER DE ANGUS ARTESANAL		1 a 2 min	1 a 2 min *B
TORNEDOR DE FILÉ MIGNON CHAPEADO	180° de 5 a 6 min		1 a 2 min *B
BIFE DE CHORIZO	250° a 280° de 6 a 8 min		
OSSOBUCO DE ANGUS AO MOLHO (410 A 515)	220° de 8 a 10 min		
OSSOBUCO DE ANGUS AO MOLHO (550 A 655)	220° de 8 a 10 min		
OSSOBUCO DE ANGUS AO MOLHO (690 A 795)	220° de 8 a 10 min		
LAGARTO ASSADO	180° de 5 a 6 min	30 seg	1 a 2 min *B
* Descongele o produto e fatie	* Coberto com papel alumínio		

suínos	Forno
APERITIVO COSTELA SUINA	250° a 280° de 10 a 12 min
COSTELA SUÍNA AO MOLHO BBQ PARA 1 PESSOA	250° a 280° de 10 a 12 min
COSTELA SUÍNA AO MOLHO BBQ PARA 2 PESSOAS	250° a 280° de 10 a 12 min
COSTELA SUÍNA PARA CHURRASCO	250° a 280° de 10 a 12 min

Pescados	Forno	Micro-ondas
FILÉ DE SALMÃO + SACHÉ COM MANTEIGA DE LIMÃO * Aquecer a manteiga separadamente por 10 seg no micro-ondas; adicionar em cima do salmão no momento de servir.	180° de 6 a 8 min	1 a 2 min *B
FILÉ DE SALMÃO DOURADO	180° de 6 a 8 min	1 a 2 min *B
POLPETONE DE SALMÃO COM CREAM CHEESE	180° de 5 a 6 min	1 a 2 min *B
MOQUECA DE TILÁPIA		1 a 2 min *A
TILÁPIA CHAPEADA NO AZEITE COM ALCAPARRAS		1 a 2 min *A
TILÁPIA CHAPEADA COM MANTEIGA DE LIMÃO * Aquecer a manteiga separadamente por 10 seg no micro-ondas; adicionar em cima da tilápia no momento de servir.		1 a 2 min *A

Micro-ondas *A - Embalagem com pequeno picote em um recipiente que mantenha o saquinho de pé.
*B - Retire da Embalagem antes de colocar no micro-ondas.

Preparo Acompanhamentos

Lembrando que todos os produtos devem ser descongelados antes da preparação.

Cereais	Frigideira	Micro-ondas
FEIJÃO PRETO TEMPERADO	3 a 5 min	1 a 2 min *A
FEIJÃO COM COUVE	3 a 5 min	1 a 2 min *A
ARROZ 11 GRÃOS COM CENOURA		1 a 2 min *A
ARROZ BRANCO TEMPERADO COM AZEITE DE ALHO		1 a 2 min *A
ARROZ COM BRÓCOLIS		1 a 2 min *A
FEIJÃO CARIOCA TEMPERADO		1 a 2 min *A
CREME DE CEBOLA		1 a 2 min *A
CREME DE ERVILHA COM BACON		1 a 2 min *A

Creme	Micro-ondas
CREME DE CEBOLA	1 a 2 min *A
CREME DE ERVILHA COM BACON	1 a 2 min *A

Legumes	Forno	Micro-ondas
ESPINAFRE SAUTÉ COM CREME DE QUEIJOS	200° de 6 a 8 min	1 a 2 min *A
LEGUMES COZIDO COM AZEITE DE ALHO		1 a 2 min *A

Massas	Micro-ondas
FETTUCINE GRANO DURO	1 a 2 min *A
FUSILLI DE GRANO DURO	1 a 2 min *A
PENNE DE GRANO DURO	1 a 2 min *A

Molhos	Frigideira	Micro-ondas
MOLHO 4 QUEIJOS	3 a 5 min	1 a 2 min *A
MOLHO BOLONHESA	3 a 5 min	1 a 2 min *A
MOLHO DE TOMATE COM MANJERICÃO	3 a 5 min	1 a 2 min *A
MOLHO FUNGHI	3 a 5 min	1 a 2 min *A

Purê	Micro-ondas
PURÊ DE BATATA	1 a 2 min *A
PURÊ DE MANDIOQUINHA	1 a 2 min *A

Recheios
CARNE BOVINA DESFIADA COM AZEITE DE ERVAS
CARNE SECA DESFIADA
COSTELA SUÍNA DESFIADA E TEMPERADA
FRANGO DESFIADO
FRANGO DESFIADO COM AZEITE DE AÇAFRÃO

Produtos pronto para uso, apenas descongele e inclua em sua receita de preferência.

Sopa	Micro-ondas
CANJA DE GALINHA	1 a 2 min *A