ESPECIAL PUBLICITÁRIO

Novidade no Pague Menos: rede lança corte bovino nobre da Linha Leve Mais

Suculento, granito é retirado da parte dianteira do boi, entre os músculos do peito e do acém; corte pode ser servido no churrasco do final de semana ou no almoço do dia a dia

Por Supermercados Pague Menos
02/11/2023 17h08 - Atualizado há 3 semanas

Foto: Divulgação

A Linha Leve Mais, da Rede de Supermercados Pague Menos, acaba de ganhar uma novidade no catálogo: o corte granito, retirado da parte dianteira do boi, entre os músculos do peito e do acém. A nova peça já está disponível para os clientes nos açougues da rede e pode ser preparada de formas variadas, indo do churrasco do final de semana até o almoço do dia a dia. Suculento e saboroso, o corte granito recebe esse nome porque sua aparência lembra uma pedra de granito.

> "A carne é entremeada por gordura e sua aparência remete à pedra de granito. Esse marmoreio de gordura é o que torna o corte suculento e cheio de sabor, uma vez que a gordura derrete durante o cozimento. Ao oferecer o granito em nossos açougues, nossa intenção foi criar um corte nobre e de valor mais acessível, quando comparado a outros cortes nobres", explica o gerente do Entreposto de Carnes do Pague Menos, Gustavo Menezes de Carvalho.

Com seu próprio centro de processamento de carnes, a Rede de Supermercados Pague Menos garante a melhor carne a um preço bastante competitivo no mercado. Além disso, a marca Leve Mais garante o compromisso de preço baixo e qualidade.

> "Conseguimos manter um alto padrão de qualidade pelos controles rigorosos de processos e melhor custo final dos produtos pela escala e eficiência na produção, que diluem nossos custos fixos", destaca Carvalho.

Versátil, o novo corte da Linha Leve Mais, marca própria da Rede de Supermercados Pague Menos, pode ser preparado de diferentes formas: na brasa, para incrementar um churrasco, no forno, assado, para um almoço, ou cozido, em pratos como ensopados.

Veja como preparar o novo corte do Pague Menos

- No churrasco: no alto da churrasqueira, grelhando lentamente. A gordura derrete, conferindo suculência e intensificando o sabor da carne.
- No forno assado: mantendo a carne envolta em sua própria gordura, o que contribui para um preço final suculento e macio.
- Cozimento: em alguns lugares, o granito é utilizado em pratos de cozimento lento, como ensopados ou carne de panela, em que a gordura e o colágeno se derretem, fazendo com que a carne se desmanche.

Legumes e verduras frescas para acompanhar o corte nobre

Foto: Divulgação

Um corte nobre merece acompanhamentos nobres e os clientes da Rede de Supermercados Pague Menos têm à disposição, todos os dias, uma feira completa, com legumes, frutas e verduras frescas e no ponto ideal para o consumo. A variedade, a qualidade e o frescor dos itens garantem uma preparação rica, saborosa e cheia de sabor.

> "Para garantir legumes e verduras sempre frescos, os itens são colhidos e enviados diretamente ao nosso Centro de Distribuição, onde passam por uma logística ágil, permitindo que os legumes sejam distribuídos para todas as lojas no mesmo dia. Já as folhagens são entregues diretamente dos produtores para as lojas todos os dias, preservando o frescor e a durabilidade, para que nossos clientes tenham sempre alimentos de qualidade em sua mesa", explica o gerente comercial de FLV (frutas, legumes e verduras) da rede, Keoma Lavos.

O compromisso da Rede de Supermercados Pague Menos com preços acessíveis e produtos frescos começa na origem e percorre toda a cadeia de distribuição, envolvendo produtores locais e a agricultura familiar.

> "Compramos diretamente dos produtores, o que elimina intermediários e reduz custos. Com isso, conseguimos não apenas oferecer preços mais baixos, mas também garantir que nossos produtos cheguem às lojas rapidamente, preservando o frescor e a qualidade. Além disso, valorizamos a parceria com a agricultura familiar e local. Hoje, contamos com mais de 80 produtores regionais que nos ajudam a levar o melhor da colheita diretamente para nossas lojas.