

Variedades

Jornal
aplateia

Sant'Ana do Livramento/RS,
13 e 14 de dezembro de 2025

Sabores de Natal:

**INSPIRAÇÕES PARA UMA
CEIA INESQUECÍVEL**



Solar
GASTRONOMIA & CAFÉ

O Sabor do Natal em cada detalhe no Solar Gastronomia e Café

Sobremesas artesanais e embalagens delicadas marcam a temporada de encomendas especiais

O Natal é sempre um convite para compartilhar momentos que aquecem o coração. Na mesa, os sabores se transformam em memórias afetivas que atravessam gerações. Pensando nisso, o Solar Gastronomia e Café preparou uma seleção especial de sobremesas artesanais que promete encantar quem busca celebrar a data com mais delicadeza, sabor e cuidado.

Criada especialmente para o Natal e tão apreciada que permanecerá no cardápio após as festas, a linha de Cakebox é o grande destaque desta temporada. As receitas são produzidas com ingredientes selecionados e técnicas que valorizam textura, cremosidade e leveza. Tudo é feito à mão, com o carinho de quem entende que confeitaria também é uma forma de demonstrar afeto.

Entre as opções estão: Chajá de Pêssego, Chajá de Morango, Banoffee, Pistache Bombom, Tiramisù, Chocotorta e Cheesecake de Morango. Cada sobremesa é cuidadosamente embalada em caixas elegantes e delicadas, pensadas para encantar desde o primeiro olhar. A apresentação reforça o compromisso do Solar em transformar cada encomenda em uma experiência que une sabor, beleza e cuidado.

Além dos doces, o Solar Gastronomia e Café também está aceitando encomendas de salgados, oferecendo opções práticas e saborosas para

completar a mesa de fim de ano. Assim, famílias e amigos podem montar uma ceia equilibrada, organizada e repleta de variedade, sem prescindir da qualidade.

As Cakebox são oferecidas em dois tamanhos e atendem tanto pequenas reuniões quanto encontros maiores. São perfeitas para acompanhar a ceia, presentear alguém especial ou complementar a mesa de Natal com charme e personalidade.

O Solar continua com seu atendimento completo ao longo de todo o mês de dezembro, oferecendo restaurante, buffet por quilo, cafeteria gourmet e delivery todos os dias, garantindo praticidade para quem deseja receber sabor e qualidade no conforto de casa. A casa funciona de segunda à quinta-feira, das 10h às 21h, e nas sextas e sábados, das 10h às 22h, sempre mantendo o cuidado e o acolhimento que fazem parte da sua identidade. É também o lugar ideal para comemorar aniversários, encontros com amigos e momentos especiais ao longo de todo o ano.

Acompanhe as novidades na página do Instagram @solar.gastronomia.cafe e faça a sua encomenda pelo WhatsApp (55) 9139-7323. O Solar está localizado na Avenida João Goulart, n.º 55.

Neste Natal, o Solar convida você a celebrar com beleza, sabor e a magia que só uma sobremesa artesanal pode proporcionar.



O clima natalino chegou ao Solar e o sabor também.



Torta Marta Rocha e Torta Alemã: estrelas da mesa de Natal.



Clássicos que não podem faltar na ceia.



Delícias preparadas com carinho para a sua mesa de Natal.

Nossa capa



O Natal é tempo de encontros, histórias compartilhadas e sabores que aproximam famílias. A capa do caderno Variedades traz a modelo Luíza Harden no Solar Gastronomia e Café, diante de uma elegante mesa posta, inspiração para quem quer celebrar com charme e tradição. Ao longo deste caderno, você encontra dicas de diferentes empresas da região, com sugestões de salgados, carnes, panetones, doces e vinhos para tornar a ceia ainda mais especial. Cada página é uma oportunidade de descobrir sabores, produtos e ideias para criar momentos de alegria, união e sabor neste fim de ano.

Foto: Laura Leite



EDITORIA E REPORTAGEM

Laura Leite

@lauraa_mello

(55) 99911-8861



Um Natal de tradição na Pulperia

Onde o churrasco une famílias, o cordeiro celebra as raízes locais e cada corte é pensado para tornar a ceia ainda mais especial.



Da família Pulperia para a sua família: um Natal com sabor de fronteira.



Clássicos do churrasco que reúnem famílias no fim de ano. Linguças artesanais e cortes especiais para uma celebração completa.

No Natal, quando as famílias se reúnem para celebrar a união e renovar os laços afetivos, os sabores também ganham um papel importante na construção das memórias que passam de geração em geração. Em Sant'Ana do Livramento, reconhecida como a Capital da Ovelha, essa tradição se expressa ainda com mais força através do churrasco, do cordeiro e da hospitalidade que marcam a cultura da fronteira.

É nesse contexto que a Pulperia Casa de Carnes se destaca como referência para quem busca qualidade e cuidado na hora de preparar a ceia ou o assado de final de ano. A casa trabalha com uma seleção criteriosa de cortes, oferecidos de forma prática e com o atendimento próximo que já se tornou característico do estabelecimento.

Na Pulperia, os clientes encontram desde os clássicos do churrasco, como picanha, costela e vazio, até linguças artesanais e opções embaladas a vácuo ou in natura, ideais para quem deseja manter a tradição sem prescindir da praticidade. As tradicionais bandejas

porcionadas também facilitam o dia a dia, trazendo cortes como iscas de alcatra, milanesa bovina e chuleta bovina, entre outros.

Para as famílias que fazem do cordeiro o centro da celebração, um costume profundamente ligado à identidade local, a Pulperia oferece cortes selecionados que valorizam o sabor e a tradição da região.

Assim, a cada dezembro, a casa reforça aquilo que o Natal representa: encontros ao redor da mesa, sabores que remetem à história da fronteira e momentos que se tornam lembranças afetivas.



Cortes selecionados que dão sabor ao Natal na fronteira.



O cordeiro, tradição da Capital da Ovelha, ganha destaque na ceia. Na Pulperia, cada detalhe é pensado para unir sabor e praticidade.

Expediente

Projeto Gráfico: Hanelle Abot/ Samuel Palmeira | Gerente Comercial: Márcia do Amaral Paiva | Diagramação: Maik Acosta
Revisão Ortográfica: Jurema Luz | Artes Publicitárias: Maik Acosta

O melhor da Ceia de Natal você encontra na Recofran

Ceia completa, confeitaria especial e cortes selecionados para deixar as festas ainda mais saborosas

O Natal se aproxima e, com ele, a alegria de reunir a família em torno de uma mesa especial. Na Recofran, cada detalhe da ceia foi pensado com carinho, oferecendo variedade, qualidade e preços que cabem no seu bolso. A rede se prepara para esta época com ainda mais dedicação, reforçando o compromisso de estar presente nos momentos que marcam a vida das famílias.

Para esta temporada, a Recofran disponibiliza uma seleção completa de aves natalinas: peru, chester, frango especial e tender. São opções tradicionais e irresistíveis, perfeitas para quem deseja preparar pratos clássicos ou explorar novas receitas que encantem na noite do dia 24. Tudo pensado para garantir praticidade e muito sabor na cozinha.

A doçura do Natal é destaque especial nas vitrines da confeitaria. Bolos, tortas e sobremesas feitas com produtos Nestlé garantem um toque extra de carinho às celebrações.

São delícias que combinam qualidade e aquele gostinho caseiro que não pode faltar nas festas de fim de ano.

No setor de hortifrúti, o frescor é a palavra-chave. Frutas, verduras e legumes selecionados chegam diariamente para compor saladas coloridas, guarnições, acompanhamentos e até mesmo decorações natalinas. A variedade e a qualidade dos produtos fazem toda a diferença na hora de montar uma mesa bonita e acolhedora.

E, como tradição na fronteira, o almoço do dia 25 pede um bom churrasco. Os açougues da Recofran oferecem cortes especiais como picanha, costela, fraldinha, maminha e linguças artesanais, garantindo um momento de confraternização cheio de sabor.

Neste Natal, celebre encontros, memórias e sabores que aquecem o coração.

Recofrán, orgulho de fazer parte da sua mesa.

Preparativos de Natal com opções completas para a sua mesa.



Av. João Goulart, n.º 145
55 99168-4757
Av. Tamandaré, n.º 710
55 99143-1805
Rua Paul Harris, n.º 510
55 99155-1647
Av. Saldanha da Gama, n.º 766
55 99101-8673
f Recofran
@recofrandelicia



Bolos e tortas que deixam qualquer celebração mais encantadora.



Peru, chester e tender: clássicos que fazem a diferença na noite do dia 24.



Frutas, verduras e legumes selecionados para compor uma mesa cheia de vida.



📍 Estrada Municipal
Livramento, s/ nº -
Vila Palomas
☎ 55 99708-2461
E-mail:
visitaalmaden@miolo.com.br
📷 @vinicola.almaden



Brindes que celebram a vida

Espumantes, frisantes e vinhos veganos para tornar o Natal e o Ano Novo momentos inesquecíveis

O fim de ano é tempo de celebrar conquistas, renovar esperanças e brindar aos encontros que fortalecem a união entre familiares e amigos. Nessas ocasiões, cada taça torna-se um símbolo de alegria e compartilhamento.

A Almadén, renomada vinícola da região da Campanha Central, oferece espumantes e vinhos preparados para tornar cada celebração especial. Entre as opções disponíveis estão o Almadén Brut, Brut Rosé, Demi-Sec e Moscatel Rosé, todos 100% veganos e elaborados para agradar aos diferentes paladares. Para quem prefere bebidas leves e refrescantes, os frisantes Almadén Moscatel nas versões Blanc e Rosé são perfeitos para brindar momentos de felicidade.

Além disso, a Almadén conta com a primeira loja franca de vinhos do Brasil, localizada em sua vinícola. No free shop é possível adquirir rótulos exclusivos do grupo Miolo com até 30% de desconto, garantindo qualidade e economia.

Para quem deseja vivenciar o processo de produção dos vinhos e espumantes, a vinícola oferece visitas guiadas pelos vinhedos e pela produção, com técnicas de degustação que permitem aproveitar cada detalhe de forma completa.

Neste Natal e Ano Novo, a Almadén convida todos a celebrar a vida e a união com vinhos e espumantes que transformam cada brinde em um momento memorável. Cada encontro ao redor da mesa torna-se mais especial quando há sabor, cuidado e tradição na bebida escolhida.



Cada taça é um convite para celebrar encontros e alegrias.



Brindes que celebram a vida e a união nas festas de fim de ano.



Espumantes Almadén para momentos que ficam na memória.

A escolha certa para o teu futuro!

*Cursos técnicos
Cursos profissionalizantes
Graduação e pós*

Conde de Porto Alegre, 841
(55) 98454.2905 | (55) 3244.5354



Anhanguera
Graduação e Pós-Graduação

im
INSTITUTO MIX
DE PROFISSÕES

Exaltus20
ESCOLA TÉCNICA

Com essa receita, até o Papai Noel fica para a ceia!

M3 Embalagens reúne variedade, praticidade e inspirações deliciosas para um Natal ainda mais saboroso

O Natal sempre chega carregado de aromas, sabores e lembranças afetivas. E, para quem ama colocar a mão na massa ou garantir aquele presente feito com carinho, a M3 Embalagens é parada obrigatória nesta época do ano. Com 33 anos de história, a loja segue como referência em produtos para confeitaria, panificação, presentes e embalagens especiais, tudo em um só lugar, pensado para facilitar a vida de quem cria, vende ou presenteia.

Nesta temporada natalina, a M3 reforça seu compromisso com qualidade e variedade, oferecendo desde embalagens para panetones, chocotones, bolos e doces, até ingredientes selecionados para quem deseja preparar receitas que encantam pela apresentação e pelo sabor. É o momento ideal para renovar estoques, descobrir novidades e se inspirar com produtos que tornam a ceia e a troca de presentes ainda mais especiais.

E, para adoçar o Natal, a M3 compartilha não apenas uma, mas duas receitas clássicas que fazem sucesso em qualquer mesa: o tradicional Panetone Caseiro e o irresistível Chocotone Caseiro, perfeitos para preparar em família, vender ou presentear.



Panetone Caseiro Tradicional

Ingredientes

- Farinha de trigo peneirada
- Ovos
- Açúcar
- Sal
- Manteiga ou margarina
- Leite morno
- Fermento biológico
- Frutas cristalizadas ou cubos de chocolate
- Uvas-passas
- Essência de panetone (opcional)
- Raspas de limão

Modo de preparo

- Misture no liquidificador os ovos, o açúcar, a manteiga, o leite, o fermento e a essência.
- Em uma tigela grande coloque a farinha, abra um espaço no centro e adicione a mistura líquida.
- Amasse bem até que a massa fique lisa e desgrude das mãos.
- Acrescente as frutas, uvas-passas e raspas de limão.
- Distribua em formas próprias até metade da capacidade.
- Deixe crescer até dobrar de volume.
- Faça um corte em X, pincele gema e leve ao forno até dourar.



Rua Conde de Porto Alegre, nº 225
 Brasil: 55 98421-7615
 Uruguai: 095 744 694
 facebook.com/m3embalagens
 @m3_embalagens



Chocotone Caseiro

Ingredientes

- Massa básica de panetone
- Gotas ou pedaços de chocolate meio amargo
- Chocolate ao leite para rechear ou trufar (opcional)
- Essência de chocolate ou baunilha (opcional)

Modo de preparo

Prepare a massa seguindo o mesmo processo do panetone tradicional.

Substitua as frutas pelas gotas de chocolate.

Se desejar trufar, após assar e esfriar, abra pequenos espaços com auxílio de um bico e recheie com chocolate derretido.

Finalize com cobertura de chocolate e confeitos.

Ao unir produtos de qualidade, embalagens temáticas e ingredientes selecionados, a M3 Embalagens transforma o ato de cozinhar e presentear em uma experiência ainda mais especial. Seja para deixar sua ceia inesquecível ou para surpreender alguém querido com um presente artesanal, a M3 tem tudo o que você precisa para um Natal cheio de sabor.

55 98418-9484
 @artedocontroleoficial
 artedocontroleoficial@gmail.com
 www.artedocontrole.com



Natal recheado de sabor e praticidade é na Padaria Ravena

Salgadinhos fresquinhos, panetones trufados e produtos prontos para deixar a sua ceia ainda mais especial.

O Natal se aproxima e, com ele, o clima de festa, encontros e sorrisos que aquecem o coração. Para tornar essa época ainda mais saborosa, a Padaria e Confeitaria Ravena preparou um verdadeiro cardápio de delícias, pensado para cada momento da celebração.

Neste ano, o destaque são os salgadinhos, que voltam a ser a estrela das festas de fim de ano. Mini coxinhas, empadinhas, quiches, mini pastéis e uma variedade de petiscos estão disponíveis para encomendas antecipadas, garantindo que cada família receba o sabor fresquinho e bem preparado que só a Ravena oferece. O cento de salgados sai por R\$ 150, e haverá, também, opções de produtos a pronta entrega na véspera, perfeitas para quem decide completar a ceia de última hora.

Além dos salgadinhos, os panetones continuam a encantar, com versões clássicas, trufadas e com pistache, garantindo um toque

especial na mesa de Natal. E para quem busca algo diferente, as Colombas Recheadas, com mousse de chocolate ou gotas de chocolate, seguem sendo uma opção irresistível para surpreender os convidados.

A Ravena também oferece doces e sobremesas que completam qualquer ceia natalina: bolos de frutas, tortas, mousses, chá de pêssego e morango, Marta Rocha, e os tradicionais docinhos como brigadeiros e beijinhos. Tudo preparado com carinho, para que cada momento em família seja ainda mais doce e memorável.

Para quem deseja preparar a ceia em casa, a padaria continua aceitando encomendas de pães de sanduíche, fios de ovos e massas de rocambole, sempre com o padrão de qualidade que já conquistou a cidade.

“O Natal é feito de encontros, sorrisos e pequenos gestos de carinho. E na Ravena, cada receita é uma forma de celebrar esses momentos.”



Cada fatia, um pedacinho da magia do Natal.



Panetones trufados e com pistache: o toque especial da Ravena na sua mesa.



Cento de salgados por R\$ 150, sabor e praticidade.



Delícias preparadas com carinho para adoçar todos os seus momentos.



Pinheirinho de Brownie

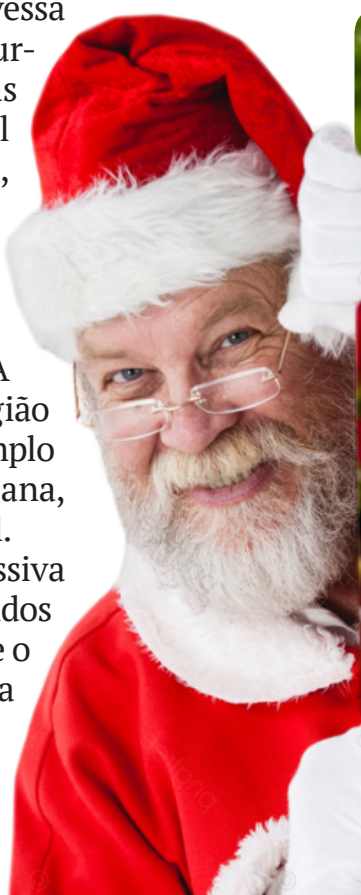
Uma receita especial da Orquídea Alimentos para deixar sua Ceia de Natal ainda mais doce e encantadora

A Ceia de Natal é uma tradição que atravessa gerações. Segundo a literatura, ela surgiu do antigo costume europeu de manter as portas das casas abertas na noite de Natal para receber viajantes e peregrinos. Assim, todos confraternizavam juntos nessa data tão significativa para os cristãos.

Com o passar do tempo, esse gesto de acolhimento evoluiu para o hábito de montar uma mesa farta, preparada com carinho. A tradição se espalhou pelo mundo e cada região incorporou suas particularidades. Um exemplo é a presença do peru na ceia norte-americana, costume que também foi adotado no Brasil.

Em dezembro, começa a contagem regressiva para reunir quem amamos. Os pratos servidos nessa noite têm como principal ingrediente o afeto, e é esse sentimento que mantém viva a magia do Natal.

Pensando em deixar sua celebração ainda mais especial, a Orquídea preparou uma receita deliciosa de Pinheirinho de Brownie.



Ingredientes

- 2 misturar Brownie Orquídea
- 2 ovos inteiros
- 4 colheres de sopa de manteiga
- 200 ml de leite integral

Modo de preparo

- Em uma tigela, misture todos os ingredientes até obter uma massa homogênea, sem usar a batedeira.
- Transfira para uma forma untada.
- Leve ao forno preaquecido a 180 graus por aproximadamente 35 minutos.

- Após esfriar, corte a massa no formato de pinheirinhos.
- Coloque um palito na base para formar o caule.
- Cubra com chocolate e finalize a decoração com chocolate branco tingido de verde e confete.

Orquídea Alimentos

Este foi mais um conteúdo da Orquídea Alimentos.

Faça a receita em casa e compartilhe o resultado marcando @amoprodutosorquidea.





Natal Delicioso e Prático

Righi Supermercados garante ceia completa e confeitaria especial a pronta entrega para facilitar as festas das famílias da fronteira

O Natal é uma época em que a mesa ganha protagonismo. Reunir a família, celebrar o amor e criar memórias afetivas ao redor de sabores especiais é uma tradição que atravessa gerações. E, para tornar esse momento ainda mais marcante, o Righi Supermercados reforça, neste ano, sua linha de produtos sazonais, todos disponíveis a pronta entrega, com a qualidade e o cuidado que já são característicos da rede.

A confeitaria e a padaria, setores que se destacam ao longo de todo o ano, recebem ainda mais atenção nesta temporada. Segundo Diego Beline dos Santos Garcia, gestor de produção, o Righi se prepara especialmente para o período natalino.

“Investimos sempre em produtos sazonais porque entendemos a importância de estar presente nos momentos mais especiais das famílias. Nesta época, ampliamos a produção para garantir variedade, frescor e muitas opções prontas para levar para casa”, afirma.

Entre as delícias mais procuradas, estão as tortas doces decoradas, tortas frias, panetones, chocotones, chocotones trufados, sanduíches especiais, mini pizzas, rocamboles salgados e canudos recheados. Todos esses produtos estarão disponíveis diretamente nas gôndolas e balcões refrigerados, atendendo quem busca praticidade sem abdicar do sabor.

A combinação entre lembranças afetivas e gastronomia também se reflete nas opções da padaria. O panetone da produção própria, conhecido pelo sabor caseiro, aparece novamente como um dos grandes protagonistas, acompanhado de uma seleção variada de pães e doces temáticos.

Para harmonizar com a ceia, o Righi apresenta sua adega diferenciada, que ganhou reforço especial para o fim de ano. A seção inclui rótulos premiados e marcas tradicionais, como os vinhos e espumantes de Galvão Bueno, Guatambu, Almadén, Garibaldi, além de opções argentinas como a renomada Finca Las Moras, muito apreciada pelos consumidores.

A Adega Vasco, referência dentro da rede, traz ainda mais variedade para quem deseja brindar com estilo, você só encontra aqui os vinhos e espumantes Bueno Wines e Fica Las Moras.

O Righi entende que comida é memória. O sabor de uma torta, o aroma de um panetone recém-aberto ou o brinde com um vinho especial têm o poder de nos transportar para momentos vividos ao lado das pessoas que amamos. E o Righi está sempre presente no dia a dia da comunidade, nos grandes momentos e comemorações como reforça seu slogan: Righi, Sempre ao Seu Lado!

Por isso, a rede reforça seu compromisso em oferecer produtos que ultrapassam o ato de alimentar e ajudam a construir histórias que ficam para sempre.

Neste Natal, a proposta é simples: facilitar sua vida e engrandecer sua celebração, com tudo disponível em um só lugar e pronto para servir. Basta escolher, levar e aproveitar.

Que a magia desta época esteja presente em cada mesa e que o fim de ano seja repleto de alegria, união e sabor.

**Righi Supermercados
Sempre ao seu lado.**



Quando o assunto é sabor, o segredo está na qualidade do que vai para a mesa.



Cada preparo tem um pouquinho da magia dessa época tão especial.



Sabor, carinho e aquele toque que faz o Natal ser único.



Tradições que unem a família ao redor da mesa.

NOVIDADE
na área

Banho com Ozônio ✓

- dermatites alérgicas, bacterianas e fúngicas;
- feridas e pós-cirúrgico;
- seborreia e oleosidade;
- queda de pelo e alopecia;
- higienização profunda.

Confira valores de acordo com o porte do seu pet

Rua: Rivadavia Corrêa, nº 1093 - Centro - Sant'Ana do Livramento
Atendimento: 55 32423573 | Plantão e Emergência: 55 9 99612534

Um toque doce para celebrar

Remo Distribuidora ensina um clássico natalino e oferece tudo para confeitaria

O Natal é uma data que desperta memórias afetivas. São cheiros, sabores e texturas que remetem a encontros em família e momentos especiais. Para quem prepara doces e sobremesas nesta época, contar com bons ingredientes faz toda a diferença. Por isso, a Remo Distribuidora se tornou referência em Sant'Ana do Livramento no fornecimento de produtos para padarias, confeitarias e cozinhas profissionais.

Com um catálogo completo que inclui farinhas, margarinas, chocolates, chantilly, cacau em pó e itens para decoração de confeitaria, a Remo atende tanto quem produz para vender quanto quem gosta de criar receitas especiais apenas para celebrar com a família.

E para inspirar quem deseja inovar no cardápio natalino deste ano, a Remo compartilha uma sobremesa clássica, elegante e cheia de presença: o Bolo Floresta Negra, uma receita perfeita para a mesa de Natal.

Bolo Floresta Negra

um clássico para surpreender na ceia

Ingredientes

- 6 ovos
- Meia xícara (chá) de açúcar
- Meia xícara (chá) de farinha de trigo
- 2 colheres (sopa) de cacau em pó
- Meia colher (sopa) de fermento em pó
- Meia xícara (chá) de rum
- 500 g de chantilly
- 1 xícara (chá) de cerejas picadas
- 200 g de chocolate meio amargo
- Cerejas inteiras para decorar

Modo de preparo

Bata os ovos com o açúcar até dobrar de volume.

Acrescente a farinha, o cacau e o fermento, misturando delicadamente.

Leve ao forno a 180°C em forma untada, por cerca de 40 minutos. Deixe esfriar.

Corte o bolo, umedeça com rum e recheie com chantilly e cerejas.

Finalize com raspas de chocolate e cerejas inteiras.

Gele por 30 minutos e sirva.

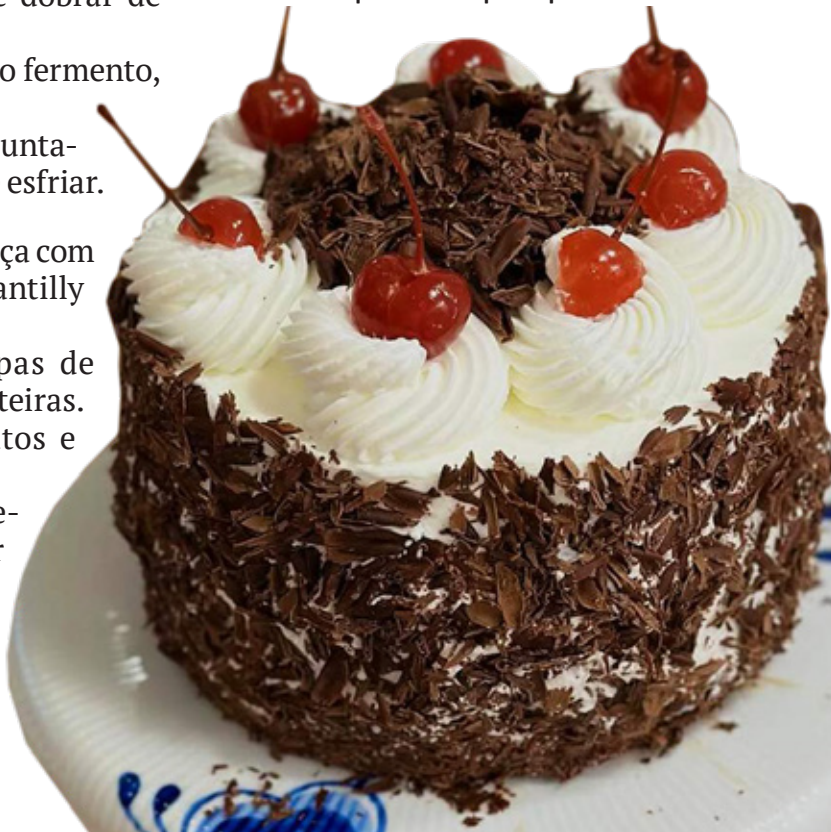
Dica: a calda das cerejas pode substituir o rum para um toque mais doce e delicado.

Muito mais do que ingredientes, um apoio essencial para quem produz

Para confeitadores, padarias, docerias, lancherias e pequenos negócios, a Remo é uma parceira importante durante o ano todo, mas especialmente no Natal, quando a produção aumenta e a variedade de insumos se torna indispensável.

A empresa oferece chocolates em barra e gotas, cacau, granulados, cereais decorativos, chocoball e uma grande seleção de produtos destinados ao preparo e à finalização de sobremesas, permitindo que cada receita ganhe identidade e qualidade.

Quando o assunto é sabor, o segredo está na qualidade do que vai para a mesa.



Gabrielli Nunes
PODOLOGIA - ESTUDO DA PISADA E LASERTERAPIA

- PODOLOGIA GERAL E ESTUDO DA PISADA
- LASERTERAPIA
- CONFECÇÃO DE PALMILHAS
- BAROPODOMETRIA

CONVÊNIO COM O VIDA CARD
Aceitamos novas parcerias de convênios

(55) 99635 7995
R. Manduca Rodrigues, 500 - sala 104

@gabriellinunespodologiageral
@gabriellinunes_podologia

SI SOS SOCIO FONASA Y TU NÚMERO DE CÉDULA TERMINA EN

2

casmer.com.uy

CASMER
El mejor lugar para cuidar tu salud

QUÉ ESPERAS PARA CAMBIARTE?

Hasta el 31 de Diciembre podés elegirnos y experimentar la tranquilidad de estar en las mejores manos.

Por más información llamá al **4623 5607**



Rua dos Andradas, n.º 79
55 3244-1554
Lojas Pompéia (Sant'Ana do Livramento, RS)
@lojaspompéia

Pompéia comemora 15 anos em Livramento neste sábado

A loja celebra a data com ações gratuitas para os clientes, incluindo pipoca e pinturinha facial infantil.

A Pompéia celebra, neste sábado (13/12), 15 anos de presença em Sant'Ana do Livramento. Desde 2010, a loja faz parte do cotidiano da comunidade, oferecendo moda acessível para toda a família e contribuindo para o desenvolvimento do comércio local.

A unidade, que foi a 57ª inaugurada pela rede, hoje com 90 lojas no Rio Grande do Sul e Santa Catarina, recebe os clientes a partir das 9h com ações gratuitas, incluindo distribuição de pipoca e pinturinha facial infantil.

A loja segue com a nova coleção disponível em moda feminina, masculina, infantil e itens de cama, mesa e banho.

A Pompéia de Sant'Ana do Livramento está localizada na Rua dos Andradas, 79, e atende das 8h às 19h.



Piso Cerâmico Royal Gray 50x50

R\$ 19,50 o metro quadrado

Furadeira de impacto 3/8" BLACK + DECKER

R\$ 125,00 à vista

Parafusadeira de impacto DEWALT

R\$ 920,00 à vista

Roçadeira Matsuyama Gasolina 51,7 CC

R\$ 690,00 à vista

Cortador de grama TRAPP elétrico com recolhedor 2500 W

R\$ 1.966,61 à vista

Kit inversor de solda + máscara grátis

R\$ 470,00 à vista

Tinta Eucatex Super Pro fosca várias cores 18 litros

R\$ 250,00 à vista

Massa corrida Eucatex 25kg

R\$ 80,00 à vista

Desempenadeira Elétrica

R\$ 720,00 à vista

Cloro em Tabletes 200g
R\$ 10,00

Elevador de Ph 2kg
R\$ 28,00

Elevador De Alcalinidade 2kg
R\$ 24,00

Limpa Bordas Piscina Hidroazul 1 Litro
R\$ 32,00

Clarificante Para Piscina Floc Plus 1l - Hidroazul
R\$ 23,00

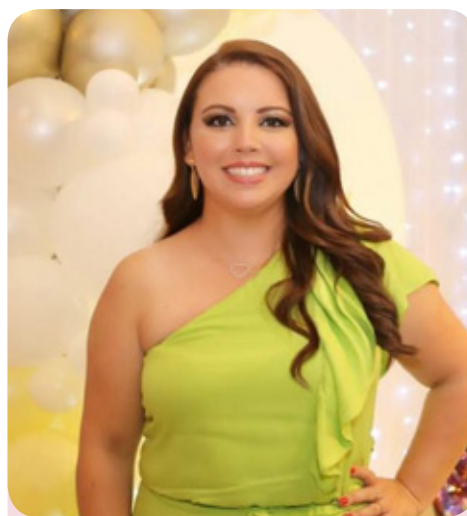
Cloro Para Piscina Oxy Power 5 em 1 Multiação-10Kg
R\$ 230,00

VEM QUE NO NOCCHI TEM!

☎ **3242.4949**
📍 **Av. João Goulart, nº 433**
📱 **@nocchi.materiais.construcao**
📘 **setimonocchi**

Aniversariantes da semana

O Jornal A Plateia homenageia os aniversariantes da semana. Que todos os dias de suas vidas sejam preenchidos com muita paz, amor, boas amizades e infinitas bênçãos. Parabéns!



13 de dezembro - Empresária e professora Viviane Igarçaba Asconavieta



13 de dezembro - Cirurgiã-dentista Mariana Freitas



16 de dezembro - Advogado Pedro Labarthe



17 de dezembro - Editora do Caderno Variedades do Jornal A Plateia Laura Leite



17 de dezembro - Empresária Iraci Zart



17 de dezembro - Fisioterapeuta Mirla Nunes



17 de dezembro - Professora Nívea Desconsi



19 de dezembro - Advogado Glenio Lopes



19 de dezembro - Educadora física e massoterapeuta Marilene N. Gundlach



19 de dezembro - Tenente da Reserva Miriam Vigil



20 de dezembro - Delegada Regional do Trabalho Melina Lemos



No dia 09/12/2025, a Comissária de Polícia Silvana Fajardo comemora mais um ano de vida, e o Grupo A Plateia deseja à ela um aniversário repleto de felicidades, saúde e muitas conquistas.