

# hotelnews

www.revistahotelnews.com.br

HOTELARIA GASTRONOMIA TENDÊNCIAS

Nº 400 | Setembro/Outubro 2017

57  
anos

## MERCADO LGBT a hotelaria está preparada?

Fecharmento autorizado por e ser aberto pela ECT

**entrevista**  
CLOVIS CASEMIRO  
IGLTA

**ECONOMIA E NEGÓCIOS**  
TIME SHARING, FRACTIONAL,  
CLUBES DE HOSPEDAGEM

**GASTRONOMIA**  
OTIMIZANDO SUA COZINHA

**ESPECIAL**  
HOTELNEWS CHEGA  
À 400ª EDIÇÃO





Fotos: divulgação

### Cerveja artesanal

**M**artina é a nova linha de cervejas artesanais produzida pela Cervejaria Blondine e conta com três diferentes estilos. A Lager é clara e tradicional. A Witbier é leve, feita com malte de trigo e apresenta um toque cítrico. Já a IPA é amarga e tem sabor acentuado. Todos os produtos são oferecidos em garrafas de 300 ml ou 600 ml. [www.blondine.com.br](http://www.blondine.com.br)

### Queijos e geleias

**O** hotel Le Canton, localizado em Teresópolis (RJ), criou uma linha própria de produtos artesanais, fabricados na Fazenda Suíça Le Canton. Estão disponíveis quatro tipos de queijos: minas frescal de vaca, minas frescal de cabra, temperado com orégano, e tempéré (tipo Boursin, de origem francesa, fresco e pastoso, temperado com azeite e especiarias). Além disso, o empreendimento oferece dois sabores de geleias: morango e pimenta. [www.lecanton.com.br](http://www.lecanton.com.br)



### Óleo de castanha

**A** Concepta Ingredients, do Grupo Sabará, apresenta o óleo de castanha-do-Brasil orgânico. Direcionado ao mercado de food service, o lançamento é 100% natural e indicado para o preparo e o tempero de saladas, legumes, peixes, grelhados, assados e doces. A coleta dos ingredientes é feita de forma a preservar a floresta, além de auxiliar as comunidades locais. [www.conceptaingredients.com](http://www.conceptaingredients.com)



### Mel para churrasco

**O** casal Eugênio e Márcia Basile criou a Mbee para enaltecer o mel de terroir e a criação de abelhas da forma mais natural possível. Seu objetivo é posicionar o mel como um ingrediente para a gastronomia e a culinária do dia a dia. O último lançamento da empresa, Mbee Mel para Churrasco, foi produzido com óleos essenciais de pimenta jamaicana e aroma defumado, mas não é picante. Ele pode ser usado diretamente na churrasqueira/grelha ou na finalização de pratos. <http://mbee.com.br>



### Lanches práticos

**O** Ateliê do Sabor, marca do grupo francês NORAC, lança uma nova linha de sanduíches: os Minis. Os lanchinhos são feitos com pão de leite de fabricação própria e têm três diferentes recheios: Presunto Gourmet, Peito de Peru e Salame, todos dispostos em finas fatias, acompanhados por queijo. Assim como os demais produtos da marca, a nova linha é acondicionada sob tecnologia de atmosfera modificada, que retira o oxigênio da embalagem. <http://ateliedosabor.com>

### Cachaça paulista

**P**roduzida artesanalmente num alambique de São Luís do Paraitinga (SP) desde 1985 e tendo o processo de envelhecimento realizado na cidade vizinha Taubaté, a cachaça Mazzaropi escura é licorosa, moderadamente picante, de cor caramelo. A composição aromática é de tons amadeirados intensos, de café, chocolate, especiarias e frutas secas. A bebida já ganhou diversos prêmios, como a medalha de prata no Concurso Mundial de Bruxelas de 2015. [www.mazzaropi.com.br](http://www.mazzaropi.com.br)

