

VOCÊ CONHECE PRODUTOS E EMPRESAS DE NAVIRAÍ?

Por Jaiane Aparecida Pereira, Sibelly Resch, Giovanna Gevaerd e Marianna Gevaerd



Fonte: Imagem de Freepik

Uma forma de estimular o desenvolvimento local e regional é conhecer as empresas criadas no seu município e consumir produtos e serviços produzidos por essas empresas. Isto porque os valores gastos com empreendedores locais tendem a circular nesse ambiente, criando um círculo virtuoso de prosperidade.

No momento de comprar e pagar os produtos, também é importante pensar no empreendedor e nas taxas que ele paga. Você sabia que são altas as taxas pagas, principalmente pelas pequenas empresas, para a utilização de cartões de débito e crédito? Então, se você possui os valores para pagar no débito, por exemplo, pode dar preferência pelo pagamento no pix ou no dinheiro, para evitar o pagamento dessas taxas, o que auxilia no lucro do empreendedor que, por sua vez, terá maiores condições de investir na própria empresa e assim se manter no mercado.

Além disso, comprar produtos fabricados mais próximos, evita o transporte e o consumo de combustíveis, que é responsável pela emissão de gases de efeito estufa, contribuindo com o meio ambiente e incentivando a sustentabilidade.

Por esses motivos, destacamos produtos desenvolvidos por três empreendedoras de Naviraí que, além de estimular o desenvolvimento local, também trarão qualidade para a sua mesa e sua família.

Massas Macias

A Massas Macias se destaca como fabricante de Nhoque Caseiro de Mandioca, garantindo produtos artesanais de alta qualidade.



A empresa está localizada na Rua Trevo, nº 491 – Sol Nascente. O produto pode ser adquirido por meio do WhatsApp (67) 99991-3451. O produto também está disponível nos seguintes pontos de venda:

- Supermercado Santos
- Só Frutas
- Mercado Kraus
- Mercado Teixeira
- Casa de Carnes Central



Saiba mais sobre o produto, siga-nos no Instagram pelo *QRCode* ou pelo *link*:

https://instagram.com/massas.maciass?utm_source=qr

O nhoque da Massas Macias pode ser feito com diversos molhos diferentes. Os mais tradicionais são molho bolonhesa ou molho branco, mas as opções são infinitas. Qual seu preferido?

Se quiser inovar no preparo do seu nhoque, segue uma receita de molho super especial e com preparo rápido.

Molho de queijo com cogumelos

Ingredientes	Modo de preparo
<ul style="list-style-type: none">- 200 g de Shitake* Cortado- 2 Dentes de Alhos Amassados- 50 ml de Vinho branco- 350 g de Creme de leite Fresco- 200 g de Queijo grana padano	<ul style="list-style-type: none">- Saltear os cogumelos com azeite;- Adicione o alho;- Adicione o vinho branco;- Coloque o creme de leite e o queijo e misture-os levemente;- Diminua o fogo e deixe até que o queijo incorpore com o creme;- Adicione o nhoque e sirva.

Fonte: <https://achougastronomia.com.br/receitas/receita-nhoque-queijo-e-cogumelo/>

* Shitake é um tipo de cogumelo com grande valor nutricional, é fonte de proteína e pode ser utilizado como substituto para a carne. Em Naviraí, o shitake pode ser encontrado nos Supermercados Cvale e Amigão.

Hiper Caseiro

A Hiper Caseiro começou no ano de 2003 com os sócios Noel e Maria Felipe. Naquela época, iniciaram sua produção com 40 pães que eram distribuídos em mercados da cidade.



Atualmente, a empresa atende em torno de 17 cidades no estado de Mato Grosso do Sul, com uma grande variedade de produtos. Conheça alguns deles:



Você pode encontrá-los em praticamente todos os mercados e padarias da cidade. Entre em contato com a empresa: (67) 3461-1702.

E você, já provou os deliciosos pães da Hiper Caseiro?

Que tal preparar uma receita fácil, rápida e com gostinho de infância com o pão da Hiper Caseiro? Como aqueles que você comia na casa da vovó.

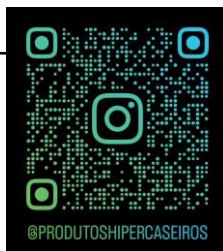
Torta fria de frango

Ingredientes	Modo de preparo
<ul style="list-style-type: none">- 800 gramas de frango cozido e desfiado- 1 fio de óleo- 1 cebola picada- 1 tomate picado- Sal a gosto- 2 colheres de sopa de extrato de tomate- Meia xícara de chá de água- 1 lata de milho- 1 lata de ervilha	<ul style="list-style-type: none">- Em uma panela, coloque o fio de óleo, o frango cozido e desfiado, a cebola, o tomate e refogue.- Adicione sal a gosto, o extrato de tomate, a xícara de chá de água e cozinhe por 15 minutos.- Deixe esfriar, acrescente o milho, a ervilha, misture e reserve.

Fonte: <https://receitas.globo.com/tipos-de-prato/tortas/torta-fria-de-frango-53a4cc174d38857025000046.ghtml>

Saiba mais sobre nossos produtos, Siga-nos no Instagram:

<https://www.instagram.com/produtoshipercaseiros/>



Linguça Braseiro

A Linguça Braseiro foi criada em 2021 por dois sócios Marciano do Nascimento e Brenda Kaiser. A empresa segue todos os protocolos de saúde e qualidade e possui o selo SISBI.



A empresa produz linguças *gourmet*, linguças tradicionais, hambúrguer e espetinho de carne. A fábrica possui uma loja que fica localizada na Av. Caarapó, nº 1733, região central de Naviraí. Atende também pelo WhatsApp: (67) 99826-6778.



E você já conhece essa delícia?

Saiba mais sobre os produtos e a loja, acesse o Instagram da Linguça Braseiro pelo *QRCode* ou pelo *link*:

<https://www.instagram.com/braseiroatacadistalda/>

E que tal transformar sua macarronada tradicional em um prato sofisticado? Confira essa receita:

Ragu com Linguça Braseiro

Ingredientes	Modo de preparo
<ul style="list-style-type: none">- 1 Kg de linguça Braseiro- 2 molhos de tomate- 1 cebola- 3 dentes de alho- 1/2 xícara (chá) de vinho tinto- 1 xícara (chá) de água- azeite a gosto- 1 colher (chá) de sementes de erva-doce- 1 folha de louro- 1 ramo de manjeriço- sal e pimenta-do-reino moída a gosto	<ul style="list-style-type: none">- Descasque e pique fino a cebola e os dentes de alho; - Retire a pele dos gomos de linguça e desmanche-os (liquidificador ou processador ou pique); - Em fogo médio, regue com o azeite e doure a carne da linguça em etapas para fritar; - Junte a cebola primeiro e depois o alho, as sementes de erva-doce (opcional), o louro e mexa por apenas 1 minuto para perfumar; - Volte a linguça para a panela, regue com o vinho e misture bem.; - Deixe cozinhar até secar; - Adicione molho de tomate (pode comprar no Só Frutas), regue com a água e misture bem; - Tempere com sal e pimenta a gosto (cuidado, pois a linguça já é salgada) e deixe cozinhar em fogo alto até ferver; - Abaixar o fogo e deixe cozinhar por mais 1 hora com a tampa entreaberta, até o molho encorpar; - Nos últimos 10 minutos de cozimento, acrescente o manjeriço para dar sabor ao molho; - Prove, ajuste o sal e sirva a seguir com polenta, nhoque ou macarrão.

+ NGDI INFORMA

Saiba mais sobre o projeto NGDI Informa. Entre em contato por um dos nossos canais.

Endereço: Rod. MS 141 KM 02 – Naviraí-MS

Telefone: (67) 3409-3456

E-mail: ngdi.ufms@gmail.com

Acesse mais boletins

