



Pasta de Clipping n° 3  
2019



<b>Veículo</b>	<b>Data</b>	<b>Assunto</b>	<b>Valor estimado em espaço publicitário R\$</b>
Rádio Jovem Pan News	22.05.2019	Pão de Queijo Gourmet	120.000
TV Gazeta - Programa Todo Seu	20.05.2019	Pão de Queijo Gourmet	83.000
Instagram Portal da Gastronomia	24.02.2019	Visita	4.500
Revista Italian Food online	11.03.2019	Salvador	5.000
Revista PEGN online	12.03.2019	Expansão 2019	6.000
Fanpage Revista PEGN	12.03.2019	Expansão 2019	1.500
Portal Giro News	12.03.2019	Salvador	4.500
Portal Canal Executivo	12.03.2019	Salvador	2.500
Portal Gastronominho	14.03.2019	Salvador	2.500
Blog Cadeia Logística do Frio	14.03.2019	Salvador	1.500
Portal Mercado & Consumo	28.03.2019	Páscoa	2.500
Portal Guia da Semana	28.03.2019	Páscoa	6.000
Folha de S. Paulo – Fotografia online	01.04.2019	Páscoa	8.000
Revista Brasil Alimentos online	04.04.2019	Páscoa	5.000
Portal Resumo da Moda	17.04.2019	Play Arte	1.500
Portal Abrasce	18.04.2019	Play Arte	2.000
Blog Sheila Martins	21.04.2019	Play Arte	1.500
Portal Gastronominho	21.04.2019	Play Arte	2.500
Portal do Empreendedor	30.04.2019	Pão de Queijo Gourmet	3.500
Instagram Prazeres da Mesa	15.05.2019	Envio para Degustação	6.000
Instagram Rádio Jovem Pan	15.05.2019	Pão de Queijo Gourmet	6.500

Instagram Programa Todo Seu TV Gazeta	20.05.2019	Pão de Queijo Gourmet	5.200
Fanpage Todo Seu	20.05.2019	Pão de Queijo Gourmet	3.500
Blog Jovem Pan	20.05.2019	Pão de Queijo Gourmet	9.000
Portal Guia da Semana	28.05.2019	Roteiro do Café	6.000
Instagram Revista Claudia	30.05.2019	Visita à redação	6.500
Portal Canal Executivo	11.06.2019	Goiânia	2.500
Fanpage da Gastronomia	25.07.2019	Pão de Queijo Gourmet	3.500
Instagram da Gastronomia	25.07.2019	Pão de Queijo Gourmet	4.500
Portal Eu Já Estive Em	06.08.2019	Dia do Pão de Queijo	2.500
Portal Amanhecer	08.08.2019	Dia do Pão de Queijo	2.500
<b>Total</b>			<b>320.700</b>

Publicações: 31

Período: De **Março a 8 de Agosto de 2019**, média de 7,7 publicações por **mês** (quatro meses no total)

Investimento estimado em publicidade: **R\$ 314 mil**, média de **R\$ 80.175** por mês


Maior volume: **Internet** –29 notícias e **TV** (1) e **Rádio** (1)

Mídias em destaque: **Rádio Jovem Pan, TV Gazeta Programa Todo Seu, Folha de S.Paulo online, Instagram Revista Claudia, Portal Giro News, Revista PEGN online, Portal do Empreendedor, Instagram Revista Prazeres da Mesa e Portal da Gastronomia.**

Veículo: Rádio Jovem Pan News  
Data: 22.05.2019  
Assunto: Pão de Queijo Gourmet

Jovem Pan - News

'Cai de Boca': Tudo sobre pão de queijo



'Cai de Boca': Tudo sobre pão de queijo

View description Share

Published May 22, 2019 11:33 AM

<https://omny.fm/shows/jovem-pan-news/cai-de-boca-tudo-sobre-p-o-de-queijo>



Veículo: TV Gazeta - Programa Todo Seu

Data: 20.05.2019

Assunto: Pão de Queijo Gourmet



Como fazer Pão de Queijo  
20/05/2019

1:54 / 14:28



Os empresários Mirany Soares e Marcello Lage falam sobre os motivos pelo qual o pão de queijo é uma paixão nacional e como escolher os melhores ingredientes para fazer o melhor pão de queijo.

Categoria(s): Entretenimento / Todo Seu



<https://www.tvgazeta.com.br/videos/como-fazer-pao-de-queijo/>



Veículo: Instagram Revista Claudia

Data: 30.05.2019

Assunto: Visita à redação



Veículo: Instagram Portal da Gastronomia

Data: 24.02.2019

Assunto: Visita

Instagram



portal\_da\_gastronomia • Segue  
Pão de Queijo Formaggio Mineiro

portal\_da\_gastronomia Não quero mais saber de outro pão de queijo na vida !!!

Com unidades no Campo Belo, Moema, Jardins e Vila Leopoldina, acabamos descobrindo o verdadeiro e mega queijo pão de queijo mineiro: o Formaggio Mineiro.

Além disso, existem outras opções de café da manhã, além de venda de café, café e bebidas, além de algumas redes de restaurantes, padarias e mercados de São Paulo e outras cidades.

O DIFERENCIAL: 40% de queijo mineiro na receita, enquanto que o prêmio de marcas mais conhecidas e conceituadas do mercado possui apenas cerca de 8%. Dá para crer?

Vale tomar um café com como inúmeras opções de pão de queijo NAS Lojas (tradicional tem, multigrãos, gorgonzola, chipa, waffle e Ate de chocolate. Ou, PODEM encomendar OU ir comprar NAS Lojas (a 3a foto ilustra OS Preços).

★ Pão de Queijo Gourmet Formaggio Mineiro: Rua Otávio Tarquínio de Sousa, 283 - Campo Belo, São Paulo - SP

[https://www.instagram.com/p/BuR8\\_FMhz2G/?utm\\_source=ig\\_share\\_sheet&igshid=3ltuufz9hn0](https://www.instagram.com/p/BuR8_FMhz2G/?utm_source=ig_share_sheet&igshid=3ltuufz9hn0)

Veículo: Revista Italian Food online  
Data: 11.03.2019  
Assunto: Salvador

The screenshot shows the homepage of the Italian Food magazine website. At the top, there is a navigation bar with the magazine's logo and various menu items like 'PÁGINA INICIAL', 'EDIÇÕES ANTERIORES', 'ESPECIAL VINHOS', 'GUIA DE FORNECEDORES', 'LITERATURA', 'ANUNCIE', 'FEIRAS E EVENTOS', and 'FALE COMOSCO'. Below the navigation bar, there is a search bar and a 'CADASTRE-SE AGORA MESMO!' button. The main content area features a large image of gourmet cheese and bread, with the headline 'FORMAGGIO MINEIRO CHEGA A SALVADOR COM O MELHOR PÃO DE QUEIJO GOURMET DO BRASIL'. The article text describes the product and its availability in Salvador. On the left and right sides of the article, there are vertical columns of logos for various brands and products, including Fleischmann, Pamplona, Borghese, Rational, GIMETAL, Club da Pizza, T-CNOPIZZA, brf Food Services, BEIRA-MAR, Grupo Hotel, Prieto, BRASIL KIRIN, and others.

<http://revistaitalianfood.com.br/noticias/todos/formaggio-mineiro-chega-a-salvador-com-o-melhor-pao-de-queijo-gourmet-do-brasil>

**Empresas Negócios**

**decolação** SEMANA DO CONSUMIDOR PARCELAS MENORES QUE R\$ 99

**Últimas**  
NESSE MERCADO VEGANO VOCÊ PAGA O QUANTO QUISER  
CASAL FATURA MAIS DE R\$ 3 MILHÕES COM PÃO DE QUEIJO COM SABOR DIFERENTE  
FRANQUIA FAZ SUCESSO COM "GULOSEIMA" QUE UNE SORVETE E ALGODÃO DOCE

**CASAL FATURA MAIS DE R\$ 3 MILHÕES COM PÃO DE QUEIJO COM SABOR DIFERENTE**  
Manoela Lage e Mirany Soares criam uma variedade única e saborosa de produtos caseiros.

12.03.2019 | Por Renata Batista

**Manoela Lage e Mirany Soares são mestres do corpo e alma. Nasceram em São Paulo, mas não deixaram a relação com o estado. Quando Mirany decidiu sair do emprego, foi para essa "santidade" que ela recorreu. Aí nasceu a ideia de Empreendedor Misto, uma empresa especializada em pão de queijo. De investimento inicial de R\$ 30 mil fez em pouco, eles conseguiram faturar R\$ 2,6 milhões em 2018.**

**PARTE I**  
Até agora não há nenhum plano de expansão para o futuro. A ideia é crescer organicamente.

**PARTE II**  
Para Lage, o maior desafio foi conseguir. Passaram um ano desenvolvendo a melhor receita de pão de queijo, além de produtos de massa. Depois, foram mais três até a Franquia conseguir se estabelecer. Com Mirany desempregada, os dois tiveram que achar outras formas de renda. O negócio só prosperou graças ao nível de negligência do produto, "ela fez um teste de forma de fazer tudo funcionar. "Nenhuma empresa dá dinheiro de todo jeito e dia", disse Lage.

**O empreendedor só saiu do emprego em 2018, quando Mirany percebeu uma dificuldade em lidar com questões operacionais. Por não conseguir posicionar o produto dentro do mercado, os dois firmaram uma parceria. Casadas há 11 anos, os mestres trabalham muito bem juntos. "É tudo muito tranquilo e natural", afirma Lage. A história do Empreendedor é, inclusive, ao lado do caso da família.**

**Inicialmente, o pão de queijo era vendido apenas para entrega em casa. Os fatos principais foram o envio de food service (hotéis, mercados, cafés, etc.). Foi só em 2018 que eles abriram a primeira loja para o consumidor final. Na frente da fábrica, começou o formato canal de distribuição.**

**Hoje eles recebem mais de 100 pedidos de "venda" e as vendas são realizadas por meio. Apesar disso, Lage e Mirany não pretendem abrir mais franquias. Apesar de estar há oito anos, a Franquia Mirany parece estar longe disso tempo em planejamento. "Não acho que tenha todas as respostas", afirma.**

**"SÃO VENDA"**  
A loja de maior sucesso deles é a de São Paulo - que trabalha no esquema de distribuição. O local nunca fechou um contrato sequer com vendas de pão de queijo. Com um modelo "venda de varejo", os clientes são conquistados com produtos grátis. "Quando você vai na sua loja não cobra, ele só quer te ver feliz e gente que a mesma coisa", disse Lage. Então, o time de vendas só tem uma regra: "não vende". Contudo, o local vende outros tipos de produtos como sorvetes, doces e bebidas.

**Os funcionários trabalham sem salário, só o mais. O objetivo é fazer com que os pessoas se apaixonem pela comida e voltem. Eles podem degustar todos os sabores disponíveis no cardápio, desde passando até chocolate belga. E por serem familiares com a família, que os clientes muitas vezes compreendem outros produtos de loja e permitem que eles continue existindo.**

**FAÇA PARTE VOCÊ TAMBÉM DESTA REDE DE SUCESSO**  
Rede de Negócios  
111 3333-3333 @ 111 3333-3333

**Rede de Negócios Em...**  
Rede de Negócios Em...  
Rede de Negócios Em...  
Rede de Negócios Em...

**MAIS LIDAS**  
1. Como fazer um plano de negócios  
2. Como fazer um plano de negócios  
3. Como fazer um plano de negócios  
4. Como fazer um plano de negócios  
5. Como fazer um plano de negócios

**PELA WEB**  
Millions de ideias para...  
Millions de ideias para...  
Millions de ideias para...  
Millions de ideias para...

**PARA VOCÊ**  
Como fazer um plano de...  
Como fazer um plano de...  
Como fazer um plano de...  
Como fazer um plano de...

**Genoma**  
111 3333-3333  
111 3333-3333

**CONHEÇA NOSSO SERVIÇO DE CONSULTORIA**

**PÃO DE QUEIJO**  
COMO FAZER O PÃO DE QUEIJO COM SABOR DIFERENTE

**Genoma**  
111 3333-3333  
111 3333-3333

[tps://revistapegn.globo.com/Banco-de-ideias/Alimentacao/noticia/2019/03/casal-fatura-mais-de-r-3-milhoes-com-pao-de-queijo-com-sabor-diferente.html](https://revistapegn.globo.com/Banco-de-ideias/Alimentacao/noticia/2019/03/casal-fatura-mais-de-r-3-milhoes-com-pao-de-queijo-com-sabor-diferente.html)



Veículo: Fanpage PEGN online

Data: 12.03.2019

Assunto: Expansão 2019

The image shows a screenshot of the Facebook page for 'Revista Pequenas Empresas & Grandes Negócios'. The page header features the logo, which consists of the words 'PEQUENAS', 'Empresas', and 'GRANDES' stacked vertically, with '& Negócios' to the right, all within a red circular background. Below the logo, the page name 'Revista Pequenas Empresas & Grandes Negócios' is displayed, along with the handle '@revistapegn' and a verified account icon. A navigation menu on the left lists various page sections: 'Página inicial', 'Sobre', 'Eventos', 'Publicações', 'Fotos', 'Vídeos', 'Atendimento on-line', 'Pinterest', 'Google+', 'Comunidade', 'Instagram', and 'Grupos'. The main content area shows a post from 3 hours ago with the text: 'Os mineiros Marcello Lage e Mirany Soares resolveram transformar a especialidade do estado em um negócio diferente e criativo!'. Below the text is a photograph of a smiling couple, Marcello Lage and Mirany Soares, holding boxes of cheese bread. The post is attributed to 'REVISTAPEGN.GLOBO.COM' and has a headline: 'Casal fatura mais de R\$ 3 milhões com pão de queijo com sabor diferente'. To the right of the post, there are interaction buttons for 'Curtir', 'Seguir', 'Compartilhar', and 'Enviar mensagem', along with a 'Comprar agora' button. Below the post, the 'Sobre' section is visible, showing the website 'revistapegn.globo.com', the category 'Revista', and a 'Sugerir edições' option. The 'Páginas curtidas por esta Página' section lists 'Prof. Marcelo Nakag...', 'Globo Esporte', and 'Duolingo', each with a 'Curtir' button.

[https://www.facebook.com/revistapegn/?\\_tn=%2Cd%2CP-R&eid=ARAbiBcCcHqvJL89imajiFUQmFGT\\_EFtViLe9-kddknjwTqVqxWbNF-ZcKLW-dHYTtS8iB2ri0IChjyg](https://www.facebook.com/revistapegn/?_tn=%2Cd%2CP-R&eid=ARAbiBcCcHqvJL89imajiFUQmFGT_EFtViLe9-kddknjwTqVqxWbNF-ZcKLW-dHYTtS8iB2ri0IChjyg)

The screenshot displays the Gironews website interface. At the top, the logo 'Gironews' is prominent, along with navigation links for 'Jornal Diário', 'TV Giro News', and 'Revista Temática'. A secondary navigation bar lists categories such as 'Atacado / Cash & Carry', 'Supermercado', 'Farmas / Cosméticos', 'Construção', 'Food Service', 'Rolo / Shipping', and 'Varejo Digital'. Below this, a date bar indicates 'Terça-feira, 12 de março de 2019'. The main content area features several articles and advertisements. The primary article is 'Rede de Pet Shop Não Para de Crescer', with a sub-headline 'Matilha Nordestina Cobasi Prepara Mega Loja Seguindo Plano de Expansão'. Other articles include 'Verdemar Comemora 26 Anos com Promoção', 'Sensaty Premium Pants: a nova roupa íntima descartável', 'Rede Shibata Inaugura Loja Nesta Quinta-Feira (14)', 'Promoção Gomes da Costa Marca Promove Ação Compre e Ganhe', 'Páscoa Para Todos', 'Produtos Típicos Supermercados Preveem Alta de 5% na Páscoa', 'Mentos Tem Edição Limitada de Goma de Tutti-frutti', 'Formaggio Mineiro Chega em PDVs de Salvador (BA)', 'Colorado Aposta em Linha com Sabores Brasileiros', and 'Filial em Autazes Grupo TVLar Cresce no Mercado Amazonense'. A sidebar on the right contains a 'GC SHOPPER SHOW' advertisement with a '10% de desconto para visita Técnica' and a 'Super Nosso De Ôto em' advertisement. At the bottom, there are social media sharing options and a 'Enviar por email' link.

<https://www.gironews.com/informacoes-de-fornecedores/paes-de-queijo-na-bahia-52698/>



Veículo: Portal Canal Executivo  
Data: 12.03.2019  
Assunto: Salvador

**Canal Executivo** Carreiras & Gestão Contato Dança das Cadeiras Empresas Pesquisas Sobre  
Informação para quem decide



## Formaggio Mineiro chega em PDVs de Salvador (BA)



canalexecutivoblog

12  
12America/Sao\_Paulo  
março

12America/Sao\_Paulo  
2019

Empresas

A Formaggio Mineiro, marca de pão de queijo gourmet, passa a comercializar seus produtos em Salvador, capital da Bahia. Os pães de queijos, nas versões congelado e assado, serão distribuídos em padarias, livrarias, cafeterias, docerias e hamburguerias. No portfólio, a marca conta com pão de queijo tradicional, multigrãos, de gorgonzola, de chocolate belga, waffle de pão de queijo e chipa três queijos. Com quatro lojas próprias em São Paulo, a Formaggio Mineiro projeta crescimento na distribuição e pretende chegar às principais capitais do país.

### PESQUISAR



### INFORMAÇÃO PARA QUEM DECIDE

Canal Executivo é um blog focado no mundo corporativo. Divulgamos informações úteis para empresários, executivos e empreendedores. Também temos uma seção focada no jovem, chamada Canal Executivo Júnior

<https://canalexecutivoblog.wordpress.com/2019/03/12/formaggio-mineiro-chega-em-pdvs-de-salvador-ba/>

The screenshot shows the website layout for the article 'Formaggio Mineiro chega a Salvador'. At the top, the 'GASTRONOMINHO' logo is visible, along with a navigation menu containing 'INÍCIO', 'CULINÁSTAS', 'COMIDAS', 'BEBIDAS', 'NOTÍCIAS', 'CARDÁPIO', 'SOBRE', and 'PARCERIAS'. The main content area features a large image of a pizza and a headline 'Formaggio Mineiro chega a Salvador'. Below the headline, there is a sub-headline 'Referência em pão de queijo gourmet e um produto artesanal com 40% de queijo puro em sua composição'. The article text describes the brand's history, its commitment to quality, and lists various points of sale across different regions. On the right side of the page, there are several promotional banners, including one for 'HOSPEDAGEM DE SITE 90% OFF' and another for 'ANUNCIE AQUI'. A sidebar on the right contains sections for 'CULINÁSTAS' and 'PARCERIAS'.

### Formaggio Mineiro chega a Salvador

Referência em pão de queijo gourmet e um produto artesanal com 40% de queijo puro em sua composição

A marca foi criada em 2009 quando Mirny Soares, sócio-fundador, decidiu abrir mão do cargo executivo em São Paulo para investir em próprio negócio. A partir daí, deu início à produção do pão de queijo gourmet com uma receita exclusiva, conquistada após um ano de testes. Passou a produzir em escala industrial e distribuir para diversas partes do Brasil, chegando à Bahia.

A primeira grande "honrada" foi de pão de queijo tradicional, elaborado com 40% de queijo puro em sua composição - caneta e parmesão - e sem flocos de mandioca, resultando em muito mais sabor e consistência ímpar, feito com zero por cento de gordura trans e sem glúten.

Depois, utilizando a massa do pão de queijo gourmet, a marca lançou o pão de queijo multigrãos - produzido com farinha, grão-de-bico e semente de girassol, waffle de pão de queijo - único com massa de pão de queijo e sem glúten - pão de queijo de grão-de-bico, pão de queijo de chocolate belgo, além da chipa pão de queijo - com provolone, parmesão e mussarela.

Atualmente, a Formaggio Mineiro produz mais de 200 toneladas de pão de queijo e possui quatro lojas próprias em São Paulo. Mais informações pelo site [www.formaggiomineiro.com.br](http://www.formaggiomineiro.com.br) e redes sociais Facebook e Instagram: @formaggiomineiro.

**Pontas de Venda:**  
Para levar - Filas de queijo Congelados  
Padaria Belo Rostico - Pituba  
Padaria Belo Rostico - Shopping Barra

Para comer - Filas de queijo assados  
Salvador Shopping - Gourmandise  
CEO Emporium - Ao lado do Salvador Shopping  
Café do Chef  
Parol Café Wine & Bar - Farol da Barra  
Café Suen  
Latitude 13 Cafés especiais - Casinha do Rio Vermelho  
Duo Cafés Sabor e Arte  
Ravel Café  
Case Queijos  
Cafeteria Cherm São  
Dona Vanília  
Livraria Dom Camurro  
Hamburguaria Artesanal - Morro de São Paulo

Formaggio Mineiro  
Site: [formaggiomineiro.com.br](http://formaggiomineiro.com.br)  
Facebook: [FormaggioMineiro](https://www.facebook.com/FormaggioMineiro)  
Instagram: [@formaggiomineiro](https://www.instagram.com/FormaggioMineiro)

Foto destaque: reprodução  
Fonte: divulgação

<http://gastronominho.com/formaggio-mineiro-chega-a-salvador/>

Temas de Saúde   Projetos e Programas   Países e representações   OPAS/OMS Brasil

Google Pesquisa pessoal

Clássica   Flipcard   Revista   Mosaico   Menu Lateral   Fotografia   Linha Do Tempo

MAR  
14

NOTÍCIAS DO VAREJO.

## Avanço de 12% em Receita

Marfrig Registra Lucro de R\$ 2,2 Bilhões no 4º Tri

28/02/2019



**A Marfrig Global Foods, especializada em carne bovina, registrou lucro líquido de R\$ 2,2 bilhões no quarto trimestre de 2018. O Ebitda ajustado - lucro antes de juros, impostos, depreciação e amortização - foi de R\$ 881 milhões e a receita líquida somou R\$ 10,6 bilhões, alta de 12% na comparação com o mesmo período de 2017. Segundo o grupo, os resultados foram impulsionados pela depreciação do real contra o dólar, além do ganho de capital gerado pela venda da subsidiária Keystone. No entanto, entre outubro e dezembro, a companhia teve redução de 8% no abate de cabeças de gado.**

## Pães de Queijo na Bahia

Formaggio Mineiro Chega em PDVs de Salvador (BA)

12/03/2019



**A Formaggio Mineiro, marca de pão de queijo gourmet, passa a comercializar seus produtos em Salvador, capital da Bahia. Os pães de queijos, nas versões congelado e assado, serão distribuídos em padarias, livrarias, cafeterias, docerias e hamburguerias. No portfólio, a marca conta com pão de queijo tradicional, multiarãos, de aoraonzola.**

<http://cadeialogisticadofrio.blogspot.com/2019/03/noticias-do-varejo.html>

SOBRE NOTÍCIAS ARTIGOS EVENTOS PROGRAMA MERCADO & CONSUMO

# MERCADO&CONSUMO

M&C PLAY VAREJISTA VAREJO DIGITAL PESSOAS FOOD SERVICE FRANQUIAS STARTUP COLUNISTAS

**VAREJISTA COM BR**

- Pão de queijo de chocolate é opção para a Páscoa**  
Imprensa Varejista - 28 de março de 2019
- Parati® oferece portfólio completo para a Páscoa 2019**  
Imprensa Varejista - 28 de março de 2019
- Aliança e Sonae assinam memorando de entendimentos para fusão**  
Imprensa Mercado & Consumo - 27 de março de 2019
- Makro Atacadista prepara suas lojas para a Páscoa**  
Imprensa Varejista - 28 de março de 2019
- Parivel apresenta soluções e facilidades em ambiente de convergência digital**  
Imprensa Varejista - 27 de março de 2019
- Controladora do Bob's adquire cinco pontos comerciais em São Paulo**  
Imprensa Mercado & Consumo - 27 de março de 2019

**ARTIGOS**

## Pão de queijo de chocolate é opção para a Páscoa

Por Imprensa Varejista - 28 de março de 2019



**[Tempo para leitura: 1 minuto]**

O chocolate é um dos símbolos da Páscoa na hora de presentear e celebrar com familiares e amigos. O ingrediente é apresentado de diversas maneiras ao paladar nessa época do ano, sempre em novas receitas e harmonizações para o consumidor apreciar. Uma delas é o pão de queijo de chocolate belga da Formaggio Mineiro, produto único e exclusivo que alia duas preferências do brasileiro: pão de queijo e chocolate.

A marca, que é reconhecida por especialistas de gastronomia como a de melhor pão de queijo do Brasil, inovou com a elaboração de um sabor inédito, que reúne quatro tipos de chocolate belga Barry Callebaut, queijos meia cura e parmesão.

De acordo com Mirany Soares, sócia-proprietária da Formaggio Mineiro, "no paladar, o pão de queijo de chocolate não é pão de queijo e não é chocolate, é um novo sabor, que não tem memória gustativa, não é semelhante a nada que as pessoas já tenham provado, mas possui dois ingredientes que estão entre as paixões do brasileiro".

Os pães de queijo Formaggio Mineiro são os únicos com 40% de queijo na receita e, comparando com a maioria dos pães tradicionais encontrados no mercado - que utilizam entre 3% e 10% de queijo -, proporciona mais sabor e consistência incomparável.

Vale ressaltar, ainda, que os produtos da Formaggio não contêm gordura trans e nem glúten, além de serem produzidos sem fécula de mandioca, aromatizantes e conservantes. "Oferecemos um alimento de 'verdade'", complementa Mirany.

O pão de queijo de chocolate Formaggio Mineiro está disponível em embalagem de 500 gramas e pode ser encontrado na Casa Santa Luzia e nas lojas de fábrica da marca, localizadas na capital paulista em quatro endereços: Campo Belo, Hoema, Vila Leopoldina e Jardins.

\* Imagem divulgação

**FACEBOOK**

Merçado & Consumo

Be the first of your friends to like this

Merçado & Consumo 10.4K seguidores

Fabiana Mendes, sócia-diretora da OSC/Positima trouxe em seu artigo de hoje a importância dos treinamentos nas corporações. Segundo ela, é negligênci que o treinamento aumenta a eficácia do atingimento dos objetivos da organização e, aliado por exemplo à incorporação de novas tecnologias, trazem inúmeros benefícios ao negócio.

**TAGS**

amazon artigo Black Friday Brasil comércio consumidor consumidores consumo crescimento e-commerce e-commerce Economia evento expansão experiência faturamento foodservice franchising Franquia franquias GS&MD inovação investimento LATAM LATAM Retail Show Logista lojas Mercos Góvêr de Souza mMercado mercado&consumo moda Natal negócios NRF vrt retail e big show omnichannel shopping

<https://www.mercadoeconsumo.com.br/2019/03/28/pao-de-queijo-de-chocolate-e-opcao-para-a-pascoa/>



Veículo: Portal Guia da Semana

Data: 28.03.2019

Assunto: Páscoa



MELHOR COM COCA-COLA

SINTA O SABOR

Guia da Semana

GASTRONOMIA

Por Redação Guia da Semana

### Pão de queijo de chocolate promete ser sensação na Páscoa 2019; saiba tudo!

Inédito e exclusivo, produto da Formaggio Mineiro é feito com quatro tipos de chocolate belga e 40% de queijo na formulação.

Foto: Divulgação (via assessoria de imprensa - INFATO)

Novidade quentíssima e inédita para os fãs de queijo e chocolate: a Formaggio Mineiro acaba de lançar um pão de queijo de chocolate para a Páscoa 2019. A iguaria inédita e exclusiva é feita com quatro tipos de chocolate belga Barry Callebaut e 40% de queijo na formulação - queijos meia cura e parmesão. E mais: não contém gordura trans e glúten!

- › De Spring Season Blend a Mini Pudim feito com Leite Ninho: Starbucks lança 5 novidades em seu cardápio
- › Cerveja Hoegaarden abre bar próprio no Largo da Batata, em Pinheiros
- › Mais de 25 lançamentos de Ovos de Páscoa 2019

Disponível em embalagem de 500 gramas, o quitute promete uma explosão única de sabor: "no paladar, o pão de queijo de chocolate não é pão de queijo e não é chocolate, é um novo sabor, que não tem memória gustativa, não é semelhante a nada que as pessoas já tenham provado, mas possui dois ingredientes que estão entre as paixões do brasileiro", ressaltava Mirany Soares, sócia-proprietária da Formaggio Mineiro.

O pão de queijo de chocolate Formaggio Mineiro pode ser encontrado na Casa Santa Luzia e nas lojas de fábrica da marca, localizadas na capital paulista em quatro endereços: Campo Belo (Rua Otávio Tarquínio de Sousa, 283), Moema (Alameda dos Anapurus, 1643), Vila Leopoldina (Rua Carlos Weber, 382) e Jardins (Rua Peixoto Gomide, 1496).



<https://www.guiadasemana.com.br/gastronomia/noticia/pao-de-queijo-de-chocolate-da-formaggio-mineiro-e-aposta-para-a-pascoa-2019>



HOME  
LANÇAMENTOS  
ACONTECE  
NEGÓCIOS  
GASTRONOMIA  
COMO SE FAZ?  
LIVROS  
EXPEDIENTE  
PUBLICIDADE  
RSS  
CADASTRO



PÁSCOA 2019

## Formaggio Mineiro cria pão de queijo de chocolate

04.04.2019 - 05:09  
em Acontece

A Formaggio Mineiro apresenta nesta Páscoa o pão de queijo de chocolate belga, produto único e exclusivo que alia duas preferências do brasileiro : pão de queijo e chocolate. O produto inédito reúne quatro tipos de chocolate belga Barry Callebaut, queijos meia cura e parmesão.

De acordo com Mirany Soares, sócia-proprietária da empresa, "no paladar, o pão de queijo de chocolate não é pão de queijo e não é chocolate, é um novo sabor, que não tem memória gustativa, não é semelhante a nada que as pessoas já tenham provado, mas possui dois ingredientes que estão entre as paixões do brasileiro".

Os pães de queijo Formaggio Mineiro são os únicos com 40% de queijo na receita e, comparando com a maioria dos pães tradicionais encontrados no mercado -que utilizam entre 3% e 10% de queijo-, proporciona mais sabor e consistência incomparável. Os produtos da marca não contêm gordura trans e nem glúten, além de serem produzidos sem fécula de mandioca, aromatizantes e conservantes. "Oferecemos um alimento de 'verdade'", complementa Mirany.

O pão de queijo de chocolate Formaggio Mineiro está disponível em embalagem de 500 gramas e pode ser encontrado na Casa Santa Luzia e nas lojas de fábrica da marca, localizadas na capital paulista em quatro endereços: Campo Belo, Moema, Vila Leopoldina e Jardins. Mais informações através do site [www.formaggiomineiro.com.br](http://www.formaggiomineiro.com.br) e das redes sociais Facebook e Instagram @formaggiomineiro.



Se logue ou se registre para poder enviar comentários

<http://www.brasilalimentos.com.br/acontece/2019/formaggio-mineiro-cria-p%C3%A3o-de-queijo-de-chocolate>

Veículo: Porta Resumo da Moda

Data: 17.04.2019

Assunto: Play Arte

← ORESUMODAMODA

SUA PLATAFORMA DE NEGÓCIOS E ESTILO DE VIDA:  
Moda|Beleza|Deportivo|Turismo|Gastronomia|Entretenimento


Trabalho

Selecione o idioma

Presented by

**GASTRONOMIA: Estreia gourmet no cinema do Shopping Ibirapuera - Formaggio Mineiro**

abril 17, 2019



Pão de queijo considerado o melhor do Brasil foi escolhido pela PlayArte para atender as salas de cinema do mais novo complexo na região de Moema

Está confirmada a estreia da **Formaggio Mineiro** no dia 25 de abril no mais novo complexo de cinemas de São Paulo, no Shopping Ibirapuera. A marca será um dos grandes diferenciais de atendimento do grupo PlayArte, que chega com uma proposta de serviço exclusivo, incluindo o pão de queijo gourmet, bem como pizza, vinho, entre outras opções para os visitantes saborearem durante as sessões de programação.

"Nascemos exatamente para atender clientes como a PlayArte, que oferecem sabores e experiências além do convencional. É esse o nosso objetivo e como atuamos a Formaggio. Por isso, estamos muito felizes com a consolidação da nossa parceria", comenta Marcello Lage, sócio-proprietário da Formaggio Mineiro.

O pão de queijo Formaggio Mineiro foi reconhecido por especialistas de gastronomia como o melhor do Brasil. É o único que possui 45% de queijo puro na formulação - a maioria dos pães tradicionais encontrados no mercado utilizam entre 3% e 10% de queijo - além de ser produzido sem glúten, sem gordura trans, sem aromatizantes e conservantes. "Oferecemos um alimento de Verdade", ressaltou Mirany Soares, sócia-proprietária da empresa.

Utilizando a massa do pão de queijo gourmet Tradicional, a marca também lançou pão de queijo multigrãos - produzido com farinha, grão-de-bico e semente de girassol; waffle de pão de queijo - único com massa de pão de queijo e sem glúten, que nasceu de um grande erro na produção; pão de queijo de gorgonzola; pão de queijo de chocolate belga; além de chips de queijo - com provolone, parmesão e mussarela. "Mas nos cinemas, inicialmente, teremos os pães de queijo Tradicional, Gorgonzola e Multigrãos", complementa Marcello Lage.

A Formaggio Mineiro tem sede em São Paulo e pode ser encontrada nas lojas próprias de fábrica ou em estabelecimentos como Empório Santa Lucia, Santa Maria, Empório São Paulo, Hotel Fasano São Paulo, Octávio Café, Supply Café, St Marche, além de outros endereços também no Paraná, Distrito Federal, Bahia, Fortaleza, Mato Grosso, Espírito Santo e Pernambuco.

Mais informações pelo site [www.formaggiomineiro.com.br](http://www.formaggiomineiro.com.br) e redes sociais Facebook e Instagram, @formaggiomineiro

**Formaggio Mineiro - endereços:**

Formaggio Mineiro - Campo Belo  
(11) 96620-3139  
Rua Otávio Targino de Sousa, 283

Formaggio Mineiro - Maema  
(11) 5561-7378  
Alameda dos Anapurus, 1643

Formaggio Mineiro - Vila Leopoldina  
(11) 3895-5108  
Rua Carlos Weber, 362

Formaggio Mineiro - Jardins  
(11) 994005640  
Rua Palotio Gemide, 1496

[https://www.oresumodamoda.com/2019/04/gastronomia-estreia-gourmet-no-cinema.html?utm\\_source=feedburner&utm\\_medium=feed&utm\\_campaign=Feed:+OResumoDaModa+\(O+RESUMO+DA+MODA\)](https://www.oresumodamoda.com/2019/04/gastronomia-estreia-gourmet-no-cinema.html?utm_source=feedburner&utm_medium=feed&utm_campaign=Feed:+OResumoDaModa+(O+RESUMO+DA+MODA))




Veículo: Portal Abrasce

Data: 18.04.2019

Assunto: Play Arte

FALE CONOSCO: 11 3506-8300 11 95628-8548

ABRASCE ASSOCIE-SE PUBLICAÇÕES CURSOS E EVENTOS SOBRE O SETOR PRÊMIO ÁREA RESTRITA Pesquisar...



ESPAÇO DO ASSOCIADO

Imprensa / Notícias do Setor / Espaço do Associado

16/04/2019

FORMAGGIO MINEIRO "ESTREIA" NO CINEMA DO SHOPPING IBIRAPUERA

Tweeter Compartilhar LinkedIn Compartilhar

Busca por palavra chave

2019

Jan	Fev	Mar	<b>Abr</b>
Mai	Jun	Jul	Ago
Set	Out	Nov	Dez

Categorias

Defesa do Setor

Espaço do Associado

**Formaggio Mineiro "estrela" no cinema do Shopping Ibirapuera**

*Pão de queijo considerado o melhor do Brasil foi escolhido pela PlayArte para atender as salas de cinema do mais novo complexo na região de Moema*

Está confirmada a estreia da **Formaggio Mineiro** no dia 25 de abril no mais novo complexo de cinemas de São Paulo, no Shopping Ibirapuera. A marca será um dos grandes diferenciais de atendimento do grupo PlayArte, que chega com uma proposta de serviço executivo, incluindo o pão de queijo gourmet, bem como pizza, vinho, entre outras opções para os visitantes saborearem durante as sessões da programação.

"Nascemos exatamente para atender clientes como a PlayArte, que oferecem sabores e experiências além do convencional. É esse nosso objetivo e como atuamos a Formaggio. Por isso, estamos muito felizes com a consolidação da nossa parceira", comenta Marcello Lage, sócio-proprietário da **Formaggio Mineiro**.

O pão de queijo **Formaggio Mineiro** foi reconhecido por especialistas de gastronomia como o melhor do Brasil. É o único que possui 40% de queijo puro na formulação - a maioria dos pães tradicionais encontrados no mercado utilizam entre 3% e 10% de queijo-, além de ser produzido sem glúten, sem gordura trans, sem aromatizantes e conservantes. "Oferecemos um alimento de "verdade", ressaltava Mirany Soares, sócia-proprietária da empresa.

Utilizando a massa do pão de queijo gourmet Tradicional, a marca também lançou: pão de queijo multigrãos -produzido com linhaça, gergelim, quinoa e semente de girassol-, waffle de pão de queijo -único com massa de pão de queijo e sem glúten, que nasceu de um grande erro na produção-, pão de queijo de gorgonzola, pão de queijo de chocolate belga, além da chipa três queijos -com provolone, parmesão e mussarela. "Mas nos cinemas, inicialmente, teremos os pães de queijo Tradicional, Gorgonzola e Multigrãos", complementa Marcello Lage.

A **Formaggio Mineiro** tem sede em São Paulo e pode ser encontrada nas lojas próprias de fábrica ou em estabelecimentos como Empórios Santa Luzia, Santa Maria, Empório São Paulo, Hotel Fasano São Paulo, Octávio Café, Suplicy Cafés, St Marche, além de outros endereços também no Paraná, Distrito Federal, Bahia, Fortaleza, Mato Grosso, Espírito Santo e Pernambuco.

Mais informações pelo site [www.formaggiomineiro.com.br](http://www.formaggiomineiro.com.br) e redes sociais Facebook e Instagram, @formaggiomineiro.

**Formaggio Mineiro - endereços:**

Formaggio Mineiro - Campo Belo

(11) 96620-3139

Rua Otavio Tarquinio de Sousa, 283

Formaggio Mineiro - Moema

(11) 5561-7978

Alameda dos Anapurus, 1643

Formaggio Mineiro - Vila Leopoldina


(11) 3895-5108

Rua Carlos Weber, 382

Formaggio Mineiro - Jardins

(11) 994006640

Rua Peixoto Gomide, 1496



Informações à imprensa

PABX: 11 3392-5542

Leila Peres - [leila@infato.com.br](mailto:leila@infato.com.br) - Vivo: 11 97151-1807

Daiana Oliveira - [daiana@infato.com.br](mailto:daiana@infato.com.br)

11 97560-5500

Redação

[Redacao@infato.com.br](mailto:Redacao@infato.com.br)

[Redacao3@infato.com.br](mailto:Redacao3@infato.com.br)


<http://abrasce.com.br/noticia/13173>



Veículo: Blog Sheila Martin

Data: 21.04.2019

Assunto: Play Arte



**Sheila Martins Blog**

NOTÍCIAS | ASSESSORIA | A ARTE DE APRENDER | OFICINA DE TEATRO PARA EMPRESA | CONTATOS

domingo, 21 de abril de 2019

### FORMAGGIO MINEIRO "ESTREIA" NO CINEMA DO SHOPPING IBIRAPUERA



Está confirmada a estreia da Formaggio Mineiro no dia 25 de abril no mais novo complexo de cinemas de São Paulo, no Shopping Ibirapuera. A marca será um dos grandes diferenciais de atendimento do grupo PlayArte, que chega com uma proposta de serviço executivo, incluindo o pão de queijo gourmet, bem como pizza, vinho, entre outras opções para os visitantes saborearem durante as sessões da programação.

"Nascemos exatamente para atender clientes como a PlayArte, que oferecem sabores e experiências além do convencional. É esse o nosso objetivo e como atuamos a Formaggio. Por isso, estamos muito felizes com a consolidação da nossa parceria", comenta Marcello Lage, sócio-proprietário da Formaggio Mineiro.

O pão de queijo Formaggio Mineiro foi reconhecido por especialistas de gastronomia como o melhor do Brasil. É o único que possui 40% de queijo puro na formulação - a maioria dos pães tradicionais encontrados no mercado utilizam entre 3% e 10% de queijo-, além de ser produzido sem glúten, sem gordura trans, sem aromatizantes e conservantes. "Oferecemos um alimento de 'verdade", ressalta Mirany Soares, sócia-proprietária da empresa.

Utilizando a massa do pão de queijo gourmet Tradicional, a marca também lançou: pão de queijo multigrãos -produzido com linhaça, gergelim, quinoa e semente de girassol-, waffle de pão de queijo - único com massa de pão de queijo e sem glúten, que nasceu de um grande erro na produção-, pão de queijo de gorgonzola, pão de queijo de chocolate belga, além da chipa três queijos -com provolone, parmesão e mussarela. "Mas nos cinemas, inicialmente, teremos os pães de queijo Tradicional, Gorgonzola e Multigrãos", complementa Marcello Lage.

A Formaggio Mineiro tem sede em São Paulo e pode ser encontrada nas lojas próprias de fábrica ou em estabelecimentos como Empórios Santa Luzia, Santa Maria, Empório São Paulo, Hotel Fasano São Paulo, Octávio Café, Suplicy Cafés, St Marche, além de outros endereços também no Paraná, Distrito Federal, Bahia, Fortaleza, Mato Grosso, Espírito Santo e Pernambuco.

Mais informações pelo site [www.formaggiomineiro.com.br](http://www.formaggiomineiro.com.br) e redes sociais Facebook e Instagram, @formaggiomineiro.

#### Serviço

##### Formaggio Mineiro - endereços:

Formaggio Mineiro - Campo Belo  
(11) 96620-3139  
Rua Otávio Tarquínio de Sousa, 263

Formaggio Mineiro - Moema  
(11) 5561-7978  
Alameda dos Anapurus, 1643

Formaggio Mineiro - Vila Leopoldina  
(11) 3895-5108  
Rua Carlos Weber, 382

Formaggio Mineiro - Jardins  
(11) 994006640  
Rua Peixoto Gomide, 1496

Fonte/Foto-reprodução/divulgação: Assessoria de Imprensa

Podemos também encontrar:



ONDE COMPRAR

1- Enterogermina contribui para o equilíbrio da flora intestinal. NÃO CONTEM GLUTEN.

Total de visualizações de página

**885,592**

Visitantes On-line

5 online

Siga o Blog por E-mail

Email address...

Curta a Página Sheila Martins Blog no Facebook para Acompanhar as Notícias



Seja o primeiro de seus amigos a curtir isso.

Cadastre seu e-mail para receber as atualizações do site Sheila Martins

Email address...

Pesquisa

<http://www.sheillamartins.com.br/2019/04/formaggio-mineiro-estrela-no-cinema-do.html>



Veículo: Portal Gastronominho  
Data: 23.04.2019  
Assunto: Play Arte

terça-feira, abril 23, 2019 **Últimos:** Próxima edição do Brunch na Catedral será inspirada na Páscoa



Especial Dia das Mães Com Chitãozinho...  
A Partir R\$ 100 Ingresso Melhores Shows  
Ticket360

INÍCIO COLUNISTAS COMIDAS BEBIDAS NOTÍCIAS CARDÁPIO SOBRE PARCEIRAS



Supra di Mauro Maltinha recebe Erick Jaquini



Formaggio Mineiro chega ao Shopping Ibirapuera



EVENTOS SÃO PAULO

## Formaggio Mineiro chega ao Shopping Ibirapuera

23/04/2019 Carla Jarola 0 comentários Formaggio Mineiro, inauguração, pão de queijo, Shopping Ibirapuera

Inauguração acontece dia 25, mesmo dia da reabertura dos cinemas do espaço

A Formaggio Mineiro, tradicional marca de pães de queijo, inaugura sua próxima unidade no dia 25, no Shopping Ibirapuera e será um dos grandes diferenciais de atendimento da PlayArte, que reabrirá os cinemas do local na mesma data.

No novo espaço, a casa contará com os pães de queijo Tradicional e nas versões Gorgonzola e Multigrãos, para que os visitantes possam ter experiências diferentes durante a programação das telonas.

"Nascemos exatamente para atender clientes como a PlayArte, que oferecem experiências além do convencional. Por isso, estamos muito felizes com a consolidação da nossa parceria", comenta Marcello Lage, sócio-proprietário da Formaggio Mineiro.

A Formaggio Mineiro é a única marca a oferecer o tradicional produto mineiro com 40% de queijo puro na formação, sendo reconhecido por especialistas do Brasil.

Formaggio Mineiro – Shopping Ibirapuera  
Endereço: Avenida Ibirapuera, 3103 – Indianópolis.  
Site: Formaggio Mineiro  
Facebook: Pão de Queijo Formaggio Mineiro  
Instagram: @formaggiomineiro

Foto destaque: reprodução  
Fonte: assessoria

Compartilhe isso:

PARCEIROS



HOSTINGER recomendado por PARCEIROS



HOSTINGER recomendado por

**HOSPEDAGEM DE SITE 90% OFF**  
Com Suporte Via Chat 24/7

COMECE AGORA

ANUNCIE AQUI

COLUNISTAS

@peinerosa em  
**BREJA COM ESTILO**

@cristianfaria em  
**NOVIDADES DO MERCADO**

@cedeni\_bbz em  
**PITACOS DA CULINÁRIA**

<https://gastronominho.com/formaggio-mineiro-chega-ao-shopping-ibirapuera/>



Veículo: Portal do Empreendedor  
Data: 30.04.2019  
Assunto: Pão de Queijo Gourmet

INFORMAÇÃO E FORMAÇÃO  
**EMPREENDEDOR**  
www.empreendedor.com.br

SEJA UM ANUNCIANTE

ASSINE  
ASSINANTE

PÁGINA INICIAL NOTÍCIAS FRANQUIAS STARTUPS EDUCAÇÃO EMPREENDEDORA EU EMPREENDEDOR BLOGS


**VAMOS COMER JUNTOS?**

Notícias Formaggio Mineiro aposta na inovação e no queijo gourmet

### Formaggio Mineiro aposta na inovação e no queijo gourmet

0 Comentários

Marca é a única a oferecer um produto com 40% de queijo puro – canastra e parmesão –, feito sem fécula de mandioca, sem glúten e zero de gordura trans




Redação 30/04/2019

A **Formaggio Mineiro** foi criada em 2009 por um casal de mineiros que abriu mão de seus cargos executivos em São Paulo para investir no próprio negócio. Dois professores de gestão decididos a apostar em diferenciais e inovações de verdade. Assim, iniciaram a produção de um pão de queijo gourmet ímpar, sem perder a autenticidade brasileira.

Depois de mais de um ano pesquisando e testando diversas receitas de pães de queijo com ingredientes naturais, a **Formaggio Mineiro** surge oficialmente com um produto artesanal e exclusivo produzido em escala industrial. O único pão de queijo com 40% de queijo puro em sua composição – canastra e parmesão – e que não utiliza a fécula de mandioca, resultando em muito mais sabor e consistência incomparável. Além disso, é elaborado com óleo de soja, tem zero por cento de gordura trans e não contém glúten.

A primeira grande “formada” foi de pão de queijo tradicional, produto que logo foi eleito o melhor do Brasil por grandes chefs gourmets. A partir daí, observando as demandas do mercado e as oportunidades de continuar inovando no segmento, a **Formaggio Mineiro** expandiu seu portfólio. Atualmente, oferece pão de queijo multigrãos – produzido com linhaça, gergelim, quinoa e semente de girassol; chipa três queijos – com provolone, parmesão e mussarela; waffle de pão de queijo – único em formato quadrado; e está lançando pão de queijo de gorgonzola e pão de queijo de chocolate belga.

A inovação também está nas embalagens. Ao varejo, a **Formaggio Mineiro** desenvolveu uma caixa diferenciada resistente a congelamento e com divisórias para evitar que os pães grudem. Sem contar o design exclusivo no segmento, destacando os produtos nas gondolas diante das demais marcas dispostas.



Dando vazão ao empreendedorismo e à atuação com diferenciais, a empresa abriu sua primeira loja própria no mesmo endereço da produção industrial, sediada no Campo Belo, bairro próximo ao aeroporto de Congonhas, na capital paulista. E conquistou ainda mais clientes com o atendimento típico “mineirinho”, como atribuem os proprietários. O espaço, além de comercializar os produtos, atende como um pequeno café para consumo no local.

O novo negócio foi um sucesso e expandiu em pouquíssimo tempo. Entre 2017 e 2018, na contramão do cenário econômico brasileiro, foram inauguradas outras três lojas **Formaggio Mineiro**, em Moema, Vila Leopoldina e, fechando o ano, em dezembro, na região dos Jardins, sempre mantendo as características próprias de tratamento ao cliente, assim como a arquitetura e ambientação.

Com sede em São Paulo, a marca produz mais de 180 toneladas de pão de queijo ao ano, com distribuição para todo o país. Seus produtos estão disponíveis em estabelecimentos como Empórios Santa Luzia, Santa Maria, Empório São Paulo, Fasano São Paulo e Rio de Janeiro, Tholl Mofarrej, Octávio Café, Suplicy Café, St Marchet, Café Baroni no Rio, Café Cultura em Santa Catarina, entre outros endereços também no Paraná, Distrito Federal, Bahia, Fortaleza, Mato Grosso, Espírito Santo e Pernambuco.

AS 5 ÚLTIMAS NOTÍCIAS DO PORTAL

- CNA concede R\$ 20 milhões em créditos com juros subsidiados para novos contratos de franquia
- Universo Blockchain: entenda suas distintas atuações no mercado
- Formaggio Mineiro aposta na inovação e no queijo gourmet
- Frank's Ultra Coffee oferece seus cafés em e-commerce exclusivo
- Despedir: evite na vida e na carreira

**Nº1**  
em recomendação pelos pediatras.<sup>2</sup>  
Enterogermina  
COMPRE AQUI

<https://empreendedor.com.br/noticia/formaggio-mineiro-eleito-o-melhor-pao-de-queijo-gourmet-do-brasil/>



Veículo: Instagram Prazeres da Mesa

Data: 15.05.2019

Assunto: Envio para Degustação

Instagram



**prazeresdamesa** • Seguir  
Prazeres da MESA

**prazeresdamesa** Pão de Queijo com Queijo. Reclamamos da qualidade da maioria dos pães de queijo vendidos em São Paulo, principalmente o das padarias e aeroportos, e hoje a redação recebeu uma fornada deliciosa, e com queijo, da @formaggiomineiro Tradicional, gorgonzola e multigrãos. Segundo o fabricante, a receita leva 40% de queijo puro, ralado na fábrica, contra 3 e 9% da maioria. Outra boa notícia é que não tem conservantes. #paodequeijo #prazeresdamesa16anos

**bykikakrull** São espetaculares! Um pecado dividido serem meus vizinhos 🍞

**formaggiomineiro** 🍞🍞

64 curtidas  
HÁ 14 MINUTOS

Entrar para curtir ou comentar.

<https://www.instagram.com/p/BxfwxIHAKG/?igshid=1xq6dnukmp29k>

Veículo: Instagram Rádio Jovem Pan

Data: 15.05.2019

Assunto: Pão de Queijo Gourmet



Veículo: Instagram Programa Todo Seu TV Gazeta

Data: 20.05.2019

Assunto: Pão de Queijo Gourmet



<https://www.instagram.com/programatodoseu/?hl=pt-br>

Veículo: Fanpage Todo Seu  
Data: 20.05.2019  
Assunto: Pão de Queijo Gourmet

The image shows a Facebook page for 'Todo Seu' (@programatodoseu). The page features a large banner at the top for a new app called 'NOVO APLICATIVO DA TV GAZETA BAIXE GRATUITAMENTE'. The banner includes a play button icon, the app's name, and logos for Google Play and the App Store. A smartphone displays the app interface with a live broadcast of a man on the screen. To the right of the banner, the text 'TÁ COM TUDO' is visible. Below the banner, there are interaction buttons: 'Curtir', 'Seguir', 'Compartilhar', and 'Assistir ao vídeo', along with an 'Enviar mensagem' button. The main content area shows a post from 'Todo Seu' dated 21 hours ago. The post text reads: 'Os empresários Mirany Soares e Marcello Lage falam sobre os motivos pelo qual o pão de queijo é uma paixão nacional e como escolher os melhores ingredientes para fazer o melhor pão de queijo. Veja neste link: http://bit.ly/2w6loZU O #TodoSeu é de segunda a sexta, às 13h30, na TV Gazeta.' Below the text is a video thumbnail showing three people in a kitchen setting. The video title is 'Como fazer Pão de Queijo' and the description mentions 'Mirany Soares e Marcello Lage falam como escolher os melhores...'. To the right of the post, there is a rating of 4.6 based on 176 opinions. Below the rating, the 'Comunidade' section lists actions like 'Convide seus amigos para curtir esta Página', '103.913 pessoas curtiram isso', and '104.736 pessoas estão seguindo isso'. The 'Sobre' section includes 'Enviar mensagem', 'tvgazeta.com.br/todoseu', 'Programa de TV', 'Declaração de autoria', and 'Sugerir edições'. At the bottom right, there is a 'Transparência Da Página' section with a 'Ver mais' link.

[https://www.facebook.com/programatodoseu/posts/224899811813779?comment\\_id=2250010918379165&notif\\_id=1558440870152814&notif\\_t=comment\\_mention](https://www.facebook.com/programatodoseu/posts/224899811813779?comment_id=2250010918379165&notif_id=1558440870152814&notif_t=comment_mention)



Veículo: Blog Jovem Pan  
Data: 22.05.2019  
Assunto: Pão de Queijo Gourmet



## 'CAI DE BOCA': TUDO SOBRE PÃO DE QUEIJO COM QUEM MAIS ENTENDE DO ASSUNTO

Publicado em 22 de maio de 2019 por Paty Moraes Nobre. [f](#) [t](#) [p](#)



Pão de queijo não é tudo igual e todo mundo sabe. Até mesmo os mineiros, que garantem ser os donos da receita, admitem diferenças de textura e sabor nas receitas de família.

Mas qual é a receita verdadeira que deu origem a essa grande paixão brasileira que se torna cada vez mais internacional? O que faz um pão de queijo ruim e o que pode transformá-lo no melhor do Brasil?

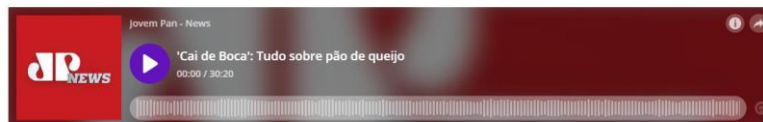


Existe o queijo ideal? Crocância por fora, maciez por dentro e muito queijo bastam? A fécula de mandioca é necessária? Pão de queijo integral ou com grãos pode ser considerado fit?

O tema rendeu um papo bem gostozim no "Cai de Boca" com os mineirinhos Marcello e Mirany Soares, donos da Formaggio Mineira, considerado o melhor produto do país pela crítica especializada. O casal é responsável por invenções nada convencionais, como as versões com queijo gorgonzola, chocolate e até waffle (como ninguém pensou nisso antes?).

Ou seja, tudo sobre Pão de Queijo com quem mais entende do assunto.

Ouçá aqui



**Categorias:** GASTRONOMIA **Marcado como:** AMIDO, CAI DE BOCA, CANASTRA, CHEESE BREAD, FORMAGGIO MINEIRO, PÃO DE QUEIJO, PATY MORAES NOBRE, QUEIJO, QUEIJO CANASTRA, WAFFLE

<https://blog.jovempan.uol.com.br/guiaspjp/2019/05/22/cai-de-boca-tudo-sobre-pao-de-queijo/>

# Veículo: Portal Guia da Semana

Data: 28.05.2019

Assunto: Roteiro de Café



- ▶ Durante as responsabilidades do dia a dia, precisamos tirar um momento para repor as energias para continuarmos os afazeres com disposição. Diante disso, nada melhor do que uma pausa para uma saborosa e quentinha xícara de café.
- ▶ 7 benefícios de tomar pelo menos 1 xícara de café por dia
- ▶ 11 receitas com café para se equilibradas pelo grão se deliciar em casa
- ▶ 13 lugares para tomar chocolate quente em São Paulo

Parando nesse momento relax do dia, o Guia da Semana reuniu 20 lugares em São Paulo perfeitos para tomar um cafezinho após o almoço ou no meio da tarde! Confira o roteiro e seguir e aproveite!

### Galeria de fotos Sterna Café



**Sterna Café**  
Se você procura um lugar agradável para tomar um cafezinho no meio da tarde, o Sterna Café pode ser uma excelente opção. Por lá você poderá provar o Caramel Amarelo (fragrância de cacau, leite e paçoca de frutas combinada com notas de sabor alcohólico de uísque e carvalho). Frutas secas como ameixa e uva passa e a doçura do caramelo também são sabores marcantes deste grão das fazendas Riocento e Estrela no município Serra do Sabotão, em Minas Gerais. O grão tem uma acidez alta e corpo denso, fazendo com que sua finalização seja longa e marcante.  
Veja a unidade mais próxima de você aqui.

### Galeria de fotos Formaggio Mineiro



**Formaggio Mineiro**  
No Formaggio Mineiro, qualquer pessoa que chega no estabelecimento é recebida com uma xícara de café coado e um pão de queijo para degustar. Isso sem custo algum. Além do café coado, você pode optar pelo café expresso, chás ou chocolate (\$4,00). O contrapelo da casa conta com um pão de queijo tradicional (\$6,49), pão de queijo gorgonzola (\$6,30), pão de queijo multi-grãos (\$6,30), pão de queijo chocolate (\$6,00), chá (\$6,49) e waffle sabor pão de queijo com cobertura (\$6,00) - todos com 40% de queijo no receita.  
Veja a unidade mais próxima de você aqui.

### Confira também

- Restaurante e bar inspirado nos melhores hotéis se reabre de modo aborçável nos Jardins
- Morça ganha perfil gastronômico com cozinha descomplicada e preço justo
- 11 lugares para comer deliciosas sobremesas com morango em São Paulo Onde comer saladas diferentes em São Paulo
- 10 hamburguerias em São Paulo que são perfeitas para um almoço diferente
- Prilabsa
- Deixe seus alimentos 10 vezes mais rápido com essa tábua
- Economize: Conheça um jeito prático e saboroso e economizar dinheiro!
- 19 Coisas que os americanos fazem e nós brasileiros estranhamos
- Deixe seus alimentos 10 vezes mais rápido com essa tábua
- Economize: Conheça um jeito prático e saboroso e economizar dinheiro!

<https://www.guiadasemana.com.br/restaurantes/galeria/onde-tomar-cafe-em-sao-paulo>



Veículo: Portal Canal Executivo  
Data: 11.06.2019  
Assunto: Goiânia

**Canal Executivo** Carreiras & Gestão   Contato   Dança das Cadeiras   Empresas   Pesquisas   Sobre  
Informação para quem decide



## Formaggio Mineiro leva seu pão de queijo para Goiânia



canalexecutivoblog

11

11America/Sao\_Paulo

junho

11America/Sao\_Paulo

2019

Empresas

Referência em pão de queijo gourmet e única a produzir em escala industrial um produto artesanal com 40% de queijo puro em sua composição, a Formaggio Mineiro chega a Goiânia.

A marca foi criada em 2009 quando Mirany Soares, sócia-fundadora, decidiu abrir mão do cargo executivo em São Paulo para investir no próprio negócio. A partir daí, deu início à produção do pão de queijo gourmet com uma receita exclusiva, conquistada após um ano de testes. Passou a produzir em escala industrial e distribuir para diversas partes do Brasil, chegando à Bahia.

A primeira grande “formada” foi de pão de queijo tradicional, elaborado com 40% de queijo puro em sua composição – canastra e parmesão – e sem fécula de mandioca, resultando em muito mais sabor e consistência ímpar, feito com zero por cento de gordura trans e sem glúten.

Depois, utilizando a massa do pão de queijo gourmet, a marca lançou: pão de queijo multigrãos – produzido com linhaça, gergelim, quinoa e semente de girassol –; waffle de pão de queijo – único com massa de pão de queijo e sem glúten –; pão de queijo de gorgonzola, pão de queijo de chocolate belga, além da chipa três queijos – com provolone, parmesão e mussarela.

Em Goiânia, o consumidor já encontra as versões Tradicional e Multigrãos, em estabelecimentos como Empório Prime, Café SA, Grão Bento, Café Coreto, Prana Café, Café Carino, Quitandinha Jaó, entre outros.

Atualmente, a Formaggio Mineiro produz mais de 200 toneladas de pão de queijo e possui quatro lojas próprias em São Paulo.

### PESQUISAR



### INFORMAÇÃO PARA QUEM DECIDE

Canal Executivo é um blog focado no mundo corporativo. Divulgamos informações úteis para empresários, executivos e empreendedores. Também temos uma seção focada no jovem, chamada Canal Executivo Júnior

<https://canalexecutivoblog.wordpress.com/2019/06/11/formaggio-mineiro-leva-seu-pao-de-queijo-para-go;ciania/>

Veículo: Portal da Gastronomia  
Data: 25.07.2019  
Assunto: Pão de Queijo Gourmet

**Portal da Gastronomia**  
@portaldagastronomia

Página inicial  
Publicações  
Avaliações  
Vídeos  
Fotos  
Sobre  
Eventos  
Comunidade

[Criar uma Página](#)

**Portal da Gastronomia**  
9 h · 🌐

O que melhor acompanha um pãozinho de queijo mineiro com 40% queijo? Requeijão ou doce de leite?

Nós vamos de ambos. Ah, e um cafézinho para acompanhar. E vocês?

#portaldagastronomiaformaggiomineiro

**Transparência da Página** Ver mais

O Facebook está mostrando informações para ajudar você a entender melhor o propósito de uma Página. Veja as ações das pessoas que administram e publicam conteúdo.

Página criada em 8 de outubro de 2015

**Páginas relacionadas**

- Gastronominho**  
Leila Peres curtiu isso  
Blog pessoal [Curtir](#)
- Amigas da Cirurgia P...**  
Site de entretenimento [Curtir](#)
- Carmen La Loca**  
Restaurante Espanhol [Curtir](#)

**Páginas curtidas por esta Página**

- Metropolitan Gourmet** [Curtir](#)

<https://www.facebook.com/portaldagastronomia/>

Veículo: Instagram da Gastronomia

Data: 25.07.2019

Assunto: Pão de Queijo Gourmet

Instagram



portal\_da\_gastronomia • Seguir Botucatu

3 h 1 curtida Responder  
— Ver respostas (1)

estiloitaim Um de cada né amores 😊 e cafezinho by Cá ❤️❤️❤️❤️ amei!!!

3 h 1 curtida Responder  
— Ver respostas (1)

comercomerjp Não tem nada melhor ❤️❤️

2 h 1 curtida Responder  
— Ver respostas (1)

formaggiomineiro 😊😊

3 min Responder

206 curtidas  
HÁ 9 HORAS

Entrar para curtir ou comentar.

<https://www.instagram.com/p/B0Vkp0JgThk/?igshid=ilbigmzlut1r>

Veículo: Portal Eu Já Estive Em  
Data: 06.08.2019  
Assunto: Dia do Pão de Queijo



## Eu Já Estive Em

Aqui você vai ler sobre viagens, shows, eventos, lazer, comida, enfim de tudo do que é bom em pouco!

HOME

SOBRE

Procurar

POSTS RECENTES

- Orquestra Ouro Preto lança CD e DVD celebrando a obra de Fernando Brant e Milton Nascimento em concerto gratuito na Sala São Paulo
- Festival de Vinhos do Shopping Pão de Açúcar: mais de 100 vinhos diferentes em três dias de degustação
- Ilva Resaurante & Bar lança sobremesa com sorvete
- Ilva Resaurante & Bar lança sobremesa com sorvete
- Ilva Resaurante & Bar lança sobremesa com sorvete
- Delícias Pratas - Mercado chega ao mercado de São Paulo
- Formaggio Mineiro comemora Dia do Pão de Queijo com novos sabores - gorgonzola e chocolate

CATEGORIAS

- Cerveja
- Comida
- Corrida
- dança
- diversos
- Esportes
- Filmes
- gratuito
- lazer
- livros
- Lugares
- Música
- Out
- Sem categoria
- teatro
- Viagens

SOCIAL

COMENTÁRIOS

java.jame@hotmail.com



### COMIDAS

## FORMAGGIO MINEIRO COMEMORA DIA DO PÃO DE QUEIJO COM NOVOS SABORES - GORGONZOLA E CHOCOLATE

© 2019-2020 AGOSTO 06-08-2019 EU JÁ ESTIVE EM DEIXE UM COMENTÁRIO

Guarira nacional que conquista o paladar de quem o prova, o Pão de Queijo também possui uma data comemorativa especial: 17 de agosto. É a **Formaggio Mineiro**, pioneira em pão de queijo gourmet no Brasil - única a utilizar na receita 40% de puro queijo -, celebra com variações de sabores em novas opções de produtos que vêm "gourmetizando" o segmento.

Um dos lançamentos recentes é o pão de queijo de gorgonzola com mel e cura e parmesão. Vale ressaltar que o produto não contém gordura trans e nem glúten, e é livre de aditivos como conservantes e aromatizantes.

A outra inovação é o pão de queijo gourmet de chocolate belga, inédito e único no mercado. A receita exclusiva leva quatro tipos de chocolate Barry Callebaut, além de queijos mel e cura e parmesão, também sem gordura trans e nem glúten.

De acordo com Miriany Soares, sócia-proprietária da **Formaggio Mineiro**, o objetivo da marca que deu start na gourmetização do produto no Brasil é expandir a variedade do pão de queijo oferecendo novos sabores a partir da fórmula tradicional, conquistando cada vez mais apreciadores de comida de verdade, como define seu mix de produtos.

Mineira que vive em São Paulo, onde instalou sua produção de pão de queijo e quatro lojas de fábrica, Miriany explica que as ideias de sabores surgiram para expandir a variedade do tradicional pão de queijo aliando a outras grandes paixões do consumidor, como o chocolate e o queijo em si.

"No paladar, o de chocolate, por exemplo, não é nem pão de queijo e nem chocolate. É um produto novo de verdade, que não tem memória gustativa, não é semelhante a nada que as pessoas já tenham provado. Assim como o de gorgonzola, perfeitamente harmonizado com vinho e inserido como opção de salgado gourmet em cardápios mais inovados", explica a empresária.

O pão de queijo tradicional da **Formaggio Mineiro** foi reconhecido por especialistas de gastronomia como o melhor do Brasil. É o único que possui 40% de queijo puro na formulação - a maioria dos pães tradicionais encontrados no mercado utilizam entre 3% e 10% de queijo -. E ele é a base para todas as demais variações criadas pela empresa.

Utilizando a mesma receita, a marca também oferece: pão de queijo multigrãos - produzido com linhaça, ger gelém, quinua e semente de girassol -; waffle de pão de queijo - único com massa de pão de queijo e sem glúten, que nasceu de um grande erro na produção -; e chipa três queijos - com provolone, parmesão e mussarela.

Os produtos estão disponíveis em importantes empórios e bandeiras do varejo, além de cafeterias e nas lojas de fábrica da **Formaggio Mineiro**, atualmente com quatro endereços na capital paulista: Campo Belo, Moema, Vila Leopoldina e Jardins.

A **Formaggio Mineiro** tem sede em São Paulo, mas seus produtos estão ganhando mercado pelo Brasil: Paraná, Distrito Federal, Fortaleza, Mato Grosso, Espírito Santo, Salvador, Pernambuco, cidades do interior e Itororóneas.

Mais informações pelo site [www.formaggiomineiro.com.br](http://www.formaggiomineiro.com.br) e redes sociais Facebook e Instagram, @formaggiomineiro.

### ARQUIVOS

- agosto 2019
- Julho 2019
- Junho 2019
- maio 2019
- abril 2019
- março 2019
- fevereiro 2019
- junho 2017
- dezembro 2018
- novembro 2018
- outubro 2018
- setembro 2018
- agosto 2018
- Julho 2018
- Junho 2018
- maio 2018
- abril 2018
- março 2018
- fevereiro 2018
- Janeiro 2018
- dezembro 2017
- novembro 2017
- outubro 2017
- setembro 2017
- agosto 2017
- Julho 2017
- Junho 2017
- maio 2017
- abril 2017
- março 2017
- fevereiro 2017
- Janeiro 2017
- dezembro 2016

### COMENTÁRIOS

- Estes Cocolis e Cartão... em Cerveja é sóla de mulher sim...
- potrões para clem... em Tempo Zu Luí recob, pelo Sa...
- Eu Já Estive Em em Day Use é opção de diversão em...
- Fátima Lott em Day Use é opção de diversão em...
- Eu Já Estive Em em Shopping D e Empório Mocado pr...



Para você. Para todos. Vamos.

Saiba mais →

<https://eujaestiveem.wordpress.com/2019/08/06/formaggio-mineiro-comemora-dia-do-pao-de-queijo-com-novos-sabores-gorgonzola-e-chocolate/>



Veículo: Portal Amanhecer  
Data: 08.08.2019  
Assunto: Dia do Pão de Queijo

INICIO POLÍTICA DE PRIVACIDADE AVISO LEGAL CONTATO

AMANHECER


HOME AMANHECER

Home » AMANHECER/NOTÍCIAS » BRASIL » ECONOMIA » LIFESTYLE » Formaggio Mineiro comemora Dia do Pão de Queijo com novos sabores – gorgonzola e chocolate

### Formaggio Mineiro comemora Dia do Pão de Queijo com novos sabores – gorgonzola e chocolate

2 agosto 2019, 10h30 | AMANHECER/NOTÍCIAS, BRASIL, ECONOMIA, LIFESTYLE

Dados da pesquisa revelam que, apesar de ser uma iguaria mineira, o maior consumo está em São Paulo, seguido por Rio de Janeiro e Rio Grande do Sul. Minas aparece em quarto lugar no ranking.



© JQJ

FOR AMANHECER DA NOTÍCIAS

Iguaria nacional que conquista o paladar da quem o prova, o Pão de Queijo também possui uma data comemorativa especial: 17 de agosto. É o Formaggio Mineiro, pioneiro em pão de queijo gourmet no Brasil – único a utilizar no receita 42% do puro queijo –, celebra com variações de sabores as novas opções de produtos que vêm “gourmetizando” o segmento.

Um dos lançamentos recentes é o pão de queijo de gorgonzola com mais cura e parmesão. Vale ressaltar que o produto não contém gordura trans e nem glúten, e é livre de aditivos como conservantes e aromatizantes.

A outra inovação é o pão de queijo gourmet de chocolate bala, inédito e único no mercado. A receita exclusiva leva quatro tipos de chocolate Barry Callebaut, além de queijo mais cura e parmesão, também sem gordura trans e nem glúten.

De acordo com Mirany Soares, sócia-proprietária da Formaggio Mineiro, a objetivo da marca que deu start na gourmetização do produto no Brasil é expandir a variedade do pão de queijo oferecendo novos sabores a partir da fórmula tradicional, conquistando cada vez mais apreciadores da comida de verdade, como define seu mix de produtos.

Minera que vive em São Paulo, onde instalou sua produção do pão de queijo e quatro lojas da fábrica, Mirany explica que as ideias de sabores surgiram para expandir a variedade do tradicional pão de queijo criando outros grandes pontos do consumidor, como o chocolate e o queijo am. si.

“No paladar, o de chocolate, por exemplo, não é nem pão de queijo e nem chocolate. É um produto novo de verdade, que não tem memória gustativa, não é semelhante a nada que as pessoas já tenham provado. Assim como o de gorgonzola, perfeitamente harmonizado com vinho e inserido como opção de salgado gourmet em cardápios mais inovadores”, explica a empresária.

O pão de queijo tradicional da Formaggio Mineiro foi reconhecido por especialistas da gastronomia como o melhor do Brasil. É o único que possui 42% do queijo puro na formulação – a maioria dos pães tradicionais encontrados no mercado utilizam entre 20 e 30% de queijo. E ele é a base para todas as demais variações criadas pela empresa.

Utilizando a mesma receita, a marca também oferece: pão de queijo multigrãos – produzido com linhaça, gergelim, quinoa e sementes de girassol –; wafts do pão de queijo – único com massa de pão de queijo e sem glúten, que nasceu de um grande erro na produção –; e chips três queijos – com provolone, parmesão e mussarela.

Os produtos estão disponíveis em importantes empórios e bandeiras da vareja, além de cafeterias e nas lojas da fábrica da Formaggio Mineiro, atualmente com quatro endereços no capital paulista: Campo Bela, Moema, Vila Leopoldina e Jardins.

A Formaggio Mineiro tem sede em São Paulo, mas seus produtos estão ganhando mercado pelo Brasil: Paraná, Distrito Federal, Fortaleza, Mato Grosso, Espírito Santo, Salvador, Pernambuco, cidades do interior e Maranhão.

Mais informações pelo site [www.formaggiomineiro.com.br](http://www.formaggiomineiro.com.br) e redes sociais Facebook e Instagram, @formaggiomineiro.

**Dados de mercado:**

Segundo estudo realizado pela ECD do São Paulo, uma das consultorias mais especializadas em Food Service, embora o Pão de Queijo seja um produto mineiro, Minas aparece em 4º lugar do mercado em volume, com 4.354 toneladas consumidas ao mês. O ranking é liderado por São Paulo com 10,211 toneladas, seguido por Rio de Janeiro com 5.020 e Rio Grande do Sul que consome 4.854.

A pesquisa ECD também revelou os motivos pelos quais o consumidor compra o pão de queijo pronto. A qualidade é o mais importante para a decisão de compra para 75% das pessoas entrevistadas, seguido de praticidade (53%), sabor (28%) e preço (1%).

Super aplicativo de delivery do ludo chega a Valinhos

**BOTÕES** Compartilhar Twitter Compartilhar LinkedIn Compartilhar Print

**SIGA**

718 seguidores 718 seguidores 718 seguidores

**POSTS ALEATÓRIOS**

MATTEI amplia atuação em Campinas  
17 Agosto 2019

Vestido no Dia dos Pais: estilistas opo se destacar em um mercado de R\$ 10 bilhões  
17 Agosto 2019

161 Maria da Penha completa 13 anos com necessidade de avançar mais  
17 Agosto 2019

**POSTS POPULARES**

Um caso sobrenatural está acontecendo em Campinas no final do linha 253 do ônibus no Parque Via Norte com aparição de espírito de uma menina.  
17 Agosto 2019

Torcedora parbola do IPA 2019 do veículos com placa final 6 vence hoje 19/03  
17 Agosto 2019

CRJ do Brumadinho vai ouvir o ex-presidente da Vale nesta quinta-feira  
17 Agosto 2019

**NOS AJUDE**

Nos ajude com alguma doação!

BANCO: ITAU  
TIPO DE CONTA: CONTA CORRENTE  
AGÊNCIA: 275  
CONTA: 22703-9  
CPF: 247.623.808-22

Obrigado

**COMENTÁRIOS**

Kerf da Loto  
"Bom dia! Formaggio Mineiro! Obrigado! Absolutamente delicioso!"  
17 Agosto 2019

lucianoalmeida4@gmail.com  
"Bom dia! Formaggio Mineiro! Obrigado! Absolutamente delicioso!"  
17 Agosto 2019

Unknown  
"Bom dia! Formaggio Mineiro! Obrigado! Absolutamente delicioso!"  
17 Agosto 2019

<https://www.amanhecerdasnoticias.com/2019/08/formaggio-mineiro-comemora-dia-do-pao.html>

