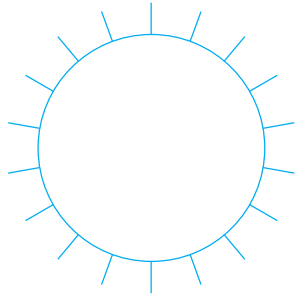


interior



### DELÍRIO DE CAMEMBERT Com ALHO E ALECRIM

#### INGREDIENTES

- 1 queijo camembert
- 2 dentes de alho
- 1 colher de alecrim
- 1 colher de tomilho
- 1 colher de azeite de oliva
- Pimenta a gosto

#### PREPARO

Preaqueça o forno a 180°C. Faça cortes de profundidade na parte superior do queijo Chandonnay, polpa de maracujá, suco de laranja, rodela de laranja, rodela de limão e abacaxi. Misture Recheie os cortes com alho, alecrim e folhas de tomilho. Banhe o queijo com um pouco de azeite. Encha seus copos com gelo e sangria. adicione pimenta a gosto. Cozinhar por 15 minutos.

Miau-gnífico com um bom GatoNegro!

### REFRRRESCANTE SANGRIA

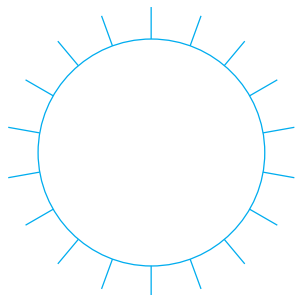
#### INGREDIENTES

- 750 ml vinho branco GatoNegro
- 2 polpas de maracujá
- 1 copo de suco de laranja
- 1 laranja em rodela
- 2 limões em rodela
- 1/2 abacaxi cortados em cubos

#### PREPARO

Em uma jarra, misture GatoNegro Sauvignon Blanc, polpa de maracujá, suco de laranja, rodela de laranja, rodela de limão e abacaxi. Misture e leve à geladeira antes de servir. Encha seus copos com gelo e sangria.

Pronto pra servir!



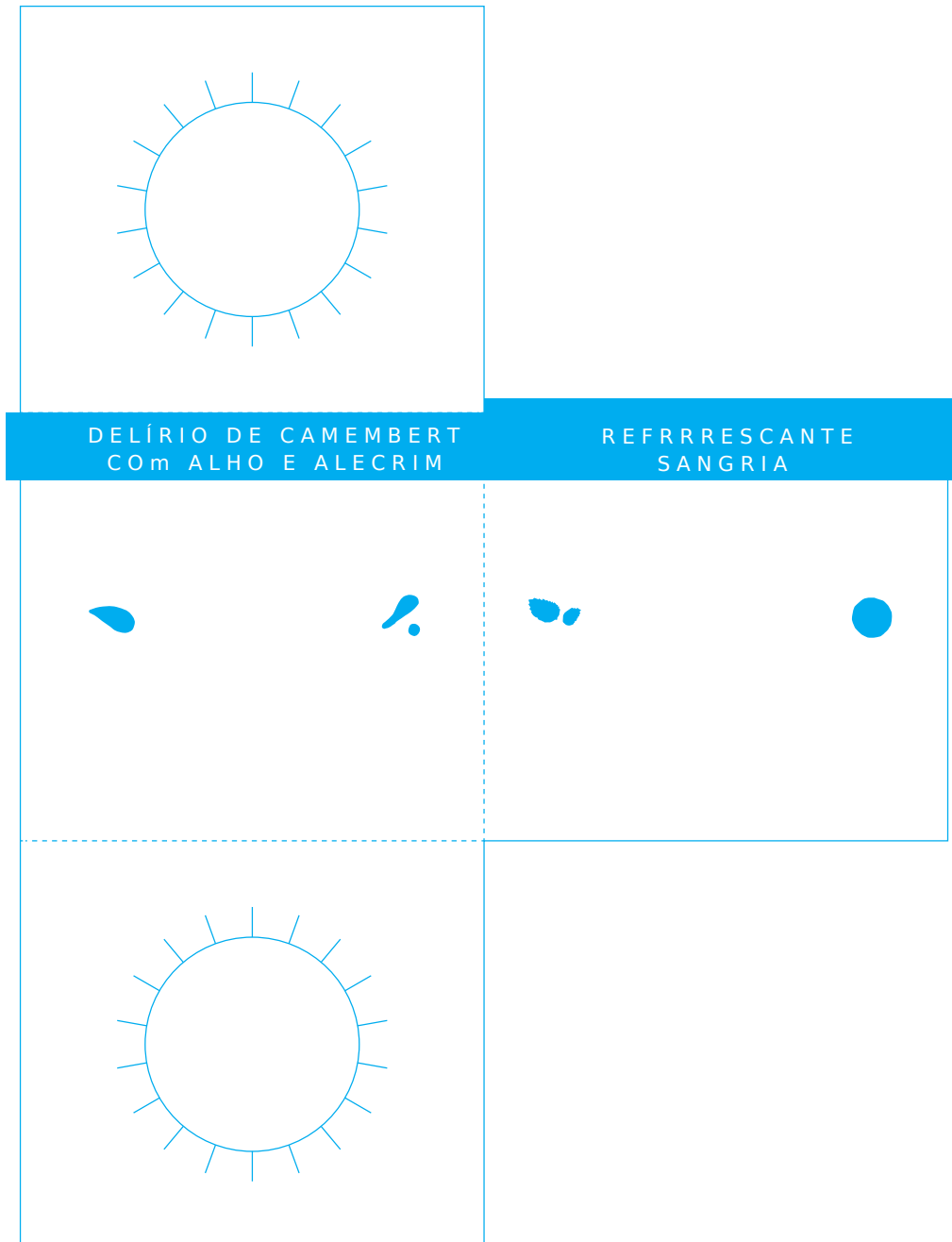
color  
cuatricromía

medidas  
130 ancho  
174 alto

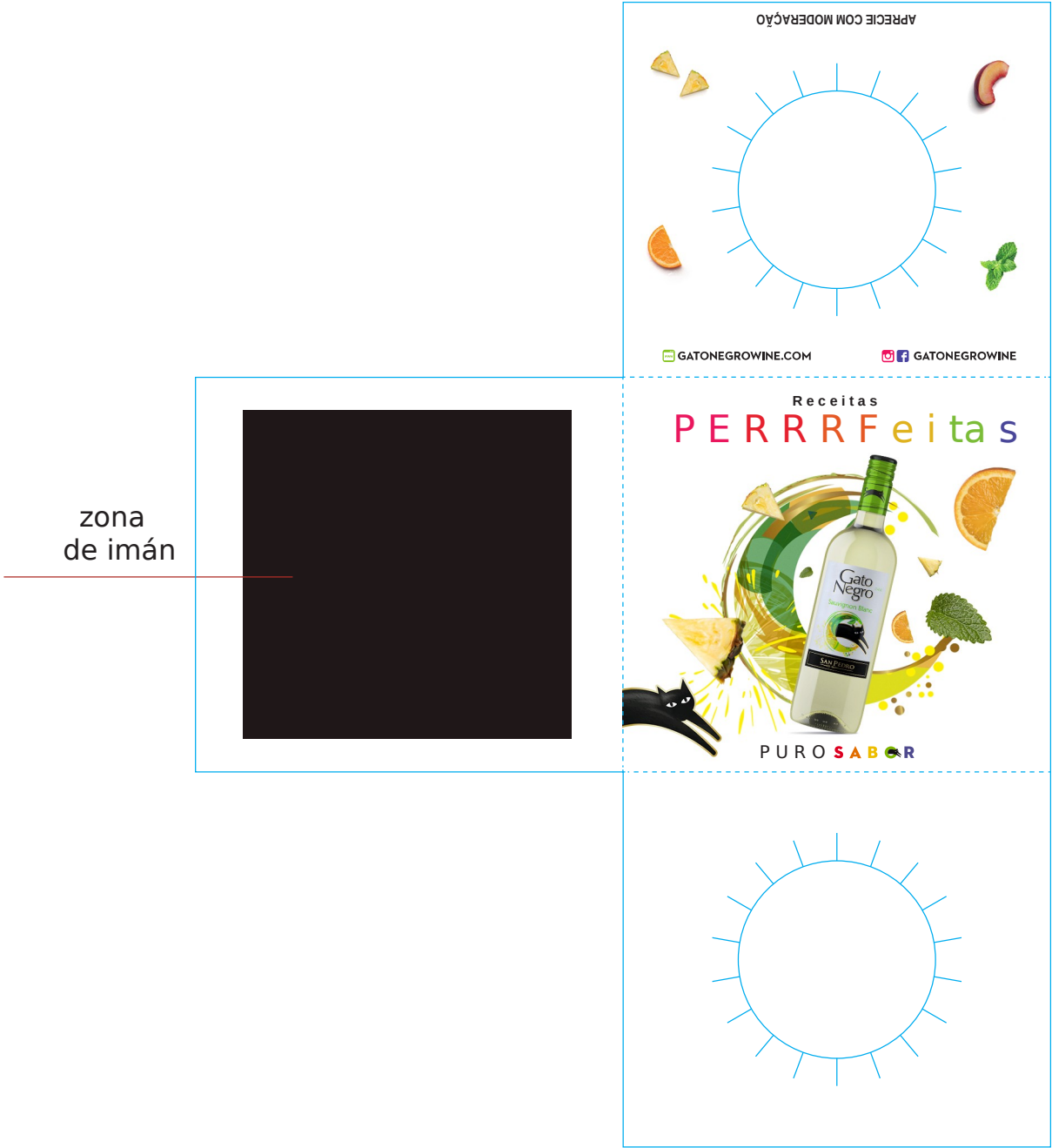
corte  
plisado

papel  
couché 320 grs.

interior



exterior



color  
cuatricromía

medidas  
130 ancho  
174 alto

corte  
plisado

papel  
couché 320 grs.

exterior

