

REVISTA

assai.com.br

#71

2025

ASSAI

Bons Negócios

CAFÉ EM FESTA

As coffee parties transformam cafeterias em pontos de encontro

SUSTENTABILIDADE

Práticas simples para economizar água sem perder qualidade no atendimento

Sabores NATALINOS

O Natal oferece oportunidades para quem quer lucrar nesta época do ano

ACADEMIA: Dicas para organizar suas finanças e fechar o ano com as contas em dia



LÍDER EM VENDAS

SACO PARA LIXO TEM NOME: É EMBALIXO!





DÚVIDAS E SUGESTÕES

clientes@assai.com.br

Com apenas um clique,
é possível acessar todo o
conteúdo da Revista Assaí
Bons Negócios no site:
assai.com.br/revistas



Baixe o app e fique de olho
nas ofertas para abastecer
o seu negócio

SIGA O ASSAÍ ATACADISTA
NAS REDES SOCIAIS

[assaiatacadistaoficial](https://www.facebook.com/assaiatacadistaoficial)

[@assaiatacadistaoficial](https://www.instagram.com/assaiatacadistaoficial)

[assaioficial](https://twitter.com/assaioficial)

[assaioficial](https://www.youtube.com/assaioficial)

[Assaí Atacadista](https://www.linkedin.com/company/assai-atacadista)



TRABALHE CONOSCO
assai.gupy.io

Celebrando conquistas e OPORTUNIDADES



Estamos completando 51 anos e celebramos esta data tão importante ao lado do nosso principal parceiro: você, que confia no Assaí ano após ano e é o centro da nossa história. Na revista **Assaí Bons Negócios 71**, além de contar sobre a nossa celebração, trazemos histórias inspiradoras, dicas e tendências que refletem o espírito empreendedor brasileiro.

Com o Natal se aproximando, este é um bom momento para ambulantes, confeitores, cozinheiros, bares, restaurantes e outros tipos de negócio aumentarem o faturamento com itens para as festas de fim de ano. Um exemplo é o Sabor Caseiro da Dona Chica, de Salvador (BA), que faz pratos salgados e sobremesas especiais para o Natal.

Essa visão de negócio também faz parte da trajetória do William, de Curitiba (PR), que abriu a sua primeira hamburgueria aos 17 anos no fundo da casa dos pais. Hoje, ele comanda quatro marcas a partir de uma cozinha de apenas 20 m² e atua como mentor de negócios. Já a Neurilene, de Fortaleza (CE), vencedora do **Prêmio Academia Assaí 2024** na Categoria Regional, construiu sua confeitaria com um investimento inicial de apenas R\$ 12, contando com a confiança e parceria do Assaí.

Celebramos também tendências que vêm conquistando o Brasil, como as festas diurnas em cafeterias; e o serviço de bar para eventos, que exige preparação e cuidado para atender a clientes com altas expectativas em qualidade e experiência.

Para apoiar o seu dia a dia, esta edição traz conteúdos práticos. Em “Assaí Responde”, dicas sobre como congelar ingredientes para evitar desperdícios e planejar o estoque de forma estratégica. Também orientamos sobre cuidados importantes, como os golpes de perfis falsos no Instagram. Veja em “Radar” como se proteger e o que fazer caso seja vítima.

Além disso, destacamos o compromisso do Assaí com a gastronomia, a cultura e o esporte. Patrocinamos eventos como “Comida di Buteco”, “São João de Caruaru”, “Tempero Bahia” e a “Copa do Brasil”, fortalecendo empreendedores, celebrando a diversidade de sabores brasileiros e valorizando talentos.

Isso é apenas uma parte do que encontrará nas próximas páginas. Preparamos muitos outros conteúdos para informar, inspirar e apoiá-lo em sua jornada, oferecendo ferramentas para crescer, inovar e prosperar – porque esse é o propósito do Assaí.

Neste fim de ano, celebramos a oportunidade de estar ao lado de quem nos move ano a ano: você. Que esta temporada inspire novos projetos, conquistas e histórias.

Obrigado pela confiança.

Boas festas e boa leitura!

Belmiro Gomes
CEO do Assaí Atacadista

EXPEDIENTE

Conselho editorial Assaí

CEO Belmiro Gomes **Vice-Presidente Comercial e de Logística** Wlamiro dos Anjos **CMO – Marketing & Dados** Marly Yamamoto Lopes

Revista publicada por Megamídia Group

CEO Celso A. Hey **Coordenador de Projeto** Lucas Cintra **Revista Assaí Bons Negócios – Coordenação e edição** Manoela Leão **Diagramação** Suellen Winter **Jornalista** Vania Nocchi **Foto capa** ©Amanda Tropicana **Revisão** Rodrigo Castelo **Atendimento Publicitário** Paula Pirog e Antonella Cespedes

Dúvidas e Sugestões redacao@megamidia.com.br - Av. Iguaçu, 2.820, 14º andar - sala 1401 - Água Verde, Curitiba/PR - Tel: (41) 2106-8500 - megamidia.com.br
Impressão Maistype - Distribuição Dirigida - Venda Proibida



Sumário

08 ASSAÍ NA INTERNET

Confira os conteúdos mais acessados das redes digitais do Assaí

20 BRASIL AFORA

Coxinha: uma paixão nacional que celebra a diversidade e a criatividade da culinária brasileira

22 ASSAÍ 51 ANOS

Em 2025, o Assaí comemorou mais um aniversário ao lado de quem confia na empresa todos os dias

24 COMO FUNCIONA

Serviço de bar para eventos: qualidade, planejamento e atendimento cordial garantem experiências únicas



12 ESPECIAL NATAL

Oportunidades para empreendedores do setor de alimentação lucrarem no final do ano



26 VIAGEM GASTRONÔMICA

João Pessoa (PB): o encontro perfeito entre mar, sertão e tradição com pratos que atravessam gerações

28 RADAR

Perfis falsos enganam consumidores com promoções inexistentes e links perigosos. Saiba como se proteger

32 MEU ASSAÍ

A Neurilene Confeitaria, de Fortaleza (CE), nasceu de uma necessidade e conquistou o Prêmio Academia Assaí 2024

16 MEU NEGÓCIO, MINHA HISTÓRIA

William Flores transformou uma cozinha improvisada em um negócio multimarcas e hoje ajuda outros empreendedores

BATATINHA CROCANTE?

Não tem segredo.

Tem **MAIZENA®**



Sumário

38

TEM POTENCIAL

Personalizável e prático de servir, o long cake atrai consumidores que valorizam sabor, estética e inovação



36 DEIXE AQUI SEU LIKE

Saiba como usar os destaques do Instagram para informar seus clientes e melhorar a experiência de compra

40 PATROCÍNIOS

O Assaí apoia a gastronomia e a cultura regionais, incentiva empreendedores e celebra os sabores brasileiros

44 ASSAÍ RESPONDE

Como congelar ingredientes para receitas? Com as técnicas certas, o freezer se torna aliado do empreendedor

48 ACADEMIA ASSAÍ

Confira oito dicas essenciais para organizar suas finanças e fechar o ano com as contas em dia

60

COLUNA DA SOL

Com muita dedicação e orgulho, o Assaí completou mais um ano, uma verdadeira história de prosperidade

50 SUSTENTABILIDADE

Planejamento, organização e práticas simples para economizar água sem perder qualidade no atendimento

54 VIRANDO O JOGO

As coffee parties transformam cafeterias em pontos de encontro com música, gastronomia e diversão

62 NOSSAS LOJAS

Confira todas as lojas Assaí pelo Brasil e encontre a mais próxima para fazer suas compras com muita economia



PATO

GEL ADESIVO

TRANSFORME
SEU BANHEIRO
COM O PODER
DO GEL

ANTES DE USAR LEIA AS INSTRUÇÕES DO RÓTULO. CONSERVE
FORA DO ALCANCE DE CRIANÇAS E ANIMAIS DOMÉSTICOS.
*PESQUISA SCANTRACK NIELSEN BASE 2022



+ informação

Confira os posts mais acessados no blog do Assaí e no portal da Academia Assaí!



Blog Assaí
assaí.com.br/blog



Portal da Academia Assaí
academiaassaí.com.br

ACADEMIA ASSAÍ

CURSO GRATUITO: EMPREENDA COM CULINÁRIA AFRO-BRASILEIRA

A culinária afro-brasileira representa história, identidade e sabor – e pode ser um caminho para empreender com propósito. O curso gratuito **Da raiz à mesa: prosperando com a gastronomia afro-brasileira**, realizado pelo Instituto Feira Preta em parceria com a Academia Assaí, mostra como transformar tradição em um negócio rentável. São cinco aulas que abordam organização da produção, vendas digitais, fidelização de clientes, sustentabilidade, entre outros temas valiosos para empreendedores. Especialistas convidados garantem trocas ricas e aplicáveis ao dia a dia. O curso é **gratuito e on-line** e oferece certificado da Academia Assaí.



CONFIRA EM
academiaassaí.com.br/noticias



BLOG ASSAÍ

OS NOVE BOLOS DE ANIVERSÁRIO MAIS PEDIDOS

O bolo é a estrela do cardápio nas festas de aniversário. Mas, entre tantos sabores possíveis, existem opções tradicionais e outras que foram ganhando espaço ao longo do tempo. Nesse post do Blog Assaí, você vai conhecer os nove bolos de aniversário mais pedidos, como o clássico abacaxi com coco e o de churros, que vem conquistando cada vez mais paladares. O texto também traz informações, dicas práticas e sugestões valiosas para empreendedores produzirem e venderem bolos deliciosos, criativos e de alta qualidade, conquistando clientes e deixando qualquer festa ainda mais especial.



CONFIRA EM
assaí.com.br/blog

Fotos: Shutterstock

LEIA MAIS Acesse o site assaí.com.br e confira outros conteúdos importantes para o seu negócio!

Chambinho

CHamyto

Toda hora pode ser
tão gostosa quanto
o Dia das Crianças

IMAGENS ILUSTRATIVAS



NOVO

EDIÇÃO
LIMITADA



CREMOSO
limpeza
MILAGROSA



REMOVE
100%
DA SUJEIRA
DIFÍCIL SEM
ESFORÇO



EM MAIS DE
100 SUPERFÍCIES*

MULTIUSO FLORAL

450 mL

SAPONIFICADO
LAVAR BASTANTE O PNEU
ANTES DE USAR O PRODUTO

648233/4

LIMPEZA MILAGROSA

remove **100%** da sujeira
difícil **sem esforço**

sinta o milagre acontecer





Francisca, Danilo e Leandro, do Sabor Caseiro da Chica, aproveitam o fim de ano para incrementar o cardápio e aumentar o faturamento

NATAL: Sabores que vendem

Ao longo do ano, o restaurante Sabor Caseiro da Chica, de Salvador (BA), vende comida típica da culinária baiana. Já nas datas comemorativas, o cardápio ganha receitas especiais. “No Natal, produzimos ceias completas, da entrada ao prato principal, e temos parceiros que fornecem as sobremesas. Muitas pessoas não têm tempo de cozinhar, e foi pensando nesse público que criamos os pratos festivos”, conta Francisca Oliveira, a Chica, cozinheira e sócia do negócio.

Da mesma forma, dezembro é uma oportunidade estratégica para empreendedores do setor de alimentação. Nesta época, ambulantes, confeitores, cozinheiros, bares, restaurantes e outros tipos de negócio podem se beneficiar com a procura pelos sabores natalinos. Afinal, produtos temáticos e artesanais são presença garantida em diferentes celebrações – em família, entre amigos ou com colegas de trabalho.

Nesta época, ambulantes, confeitores, cozinheiros, bares, restaurantes e outros tipos de negócio podem se beneficiar com a procura pelos sabores natalinos.



PLANEJAR PARA ATENDER BEM



De panetones recheados a ceias completas, quem incrementa o cardápio no fim do ano tende a atrair muitos clientes. Mas, para atender à demanda com qualidade, é preciso ter um bom planejamento: antecipar os pedidos, comprar os insumos com antecedência e organizar a logística são medidas essenciais para evitar problemas na hora da produção e da entrega.

Danilo Santos, sócio e administrador do Sabor Caseiro da Chica, explica que a antecipação dos pedidos é o que garante o sucesso nesta época: “As vendas começam no dia 1º de novembro e terminam em 19 de dezembro, e as entregas acontecem na véspera do Natal”, diz. Leandro Rocha, que também é sócio na empresa, complementa afirmando que, com um bom planejamento, é possível atender entre 100 e 150 pedidos no período.

“As vendas começam no dia 1º de novembro e terminam em 19 de dezembro, e as entregas acontecem na véspera do Natal”

Danilo Santos, sócio e administrador do Sabor Caseiro da Chica



DICAS DE ORGANIZAÇÃO

1

Público:

Identifique as preferências dos potenciais clientes.

2

Planejamento:

Organize pedidos, estoque e cardápio com antecedência.

3

Testes:

Experimente todas as receitas antes de lançar no cardápio.

4

Fornecedores:

Compre ingredientes de qualidade de fontes confiáveis.

5

Produção:

Organize as etapas e otimize os processos.

6

Variedade:

Ofereça diferentes receitas, recheios e formatos.

7

Precificação:

Cubra os custos e garanta o lucro adequado.

8

Divulgação:

Use as redes sociais para mostrar seus produtos.

9

Apresentação:

Capriche na embalagem e nos detalhes visuais.

10

Entrega:

Garanta logística eficiente, segurança e qualidade no transporte. >>



O QUE VENDER NO NATAL?

Dos clássicos às novidades que encantam pela apresentação, o Natal abre caminho para a venda de diferentes produtos. Confira algumas ideias que podem fazer sucesso nesta época do ano:

Panetones e chocotones

Tradicionais, de chocolate ou com recheios gourmet (brigadeiro, ninho, pistache, doce de leite e frutas vermelhas), grandes, minis (porções individuais) e versões no pote.

Pratos salgados

Carnes (peru, chester e pernil), bacalhau e outros pescados, saladas, farofas, salpicão de frango e até receitas especiais veganas ou vegetarianas.

Sobremesas

Rabanada, pudim, pavê, bolos e tortas (grandes para compartilhar, no pote ou em fatias individuais), biscoitos decorados e cones trufados.

Presentes

Kits de panetones, minipanetones, vinhos e chocolates, caixas de biscoitos decorados ou com diferentes versões de brigadeiro gourmet.

Personalizados

Panetones ou caixas de doces para eventos corporativos, combinações personalizáveis de sabores e kits com ingredientes escolhidos pelo cliente.

Estratégias para LUCRAR MAIS NO FIM DE ANO

Planejar a produção de Natal envolve definir uma precificação adequada, considerando tempo de preparo, equipe, ingredientes, embalagens, energia, transporte e até investimento em marketing.

Da mesma forma, divulgar nas redes sociais, criar fotos atrativas e mostrar os bastidores da produção pode ajudar a conquistar clientes e aumentar as encomendas.

Para quem deseja se aprofundar nesses temas, a Academia Assaí oferece cursos *on-line* totalmente gratuitos, como **Vendas por Encomenda** e **Gestão Financeira**, que trazem orientações práticas para tornar a produção mais eficiente, organizada e rentável. 🌟



saiba mais



@saborcaseirodachica



Conheça os cursos
on-line e gratuitos
da Academia Assaí
ACADEMIAASSAI.COM.BR

Kasketes[®]

Casquinha de sorvete

Seu sorvete merece Kasketes[®] Barion.

Feitas com ingredientes de **alta qualidade**, garantindo **mais sabor**, frescor e uma **crocância irresistível**.

- ✓ **Fresquinhas**
- ✓ **Super crocantes**
- ✓ **Padrão elevado**



Elas são **perfeitas para acompanhar o seu sorvete favorito** — ou dar um toque especial às suas receitas de sobremesa.

**Tá imperdível no Assaí.
Corra e experimente!**

Barion
barionsa.com.br

FOGUETE WILL

De uma cozinha improvisada ao comando de múltiplas marcas, William Flores transformou uma percepção de mercado em um negócio de sucesso – hoje, dedica parte de sua rotina a ensinar outros empreendedores do setor de alimentação



O INÍCIO: APRENDIZADO E ESTRATÉGIA

"No início da pandemia, eu percebi que mais pessoas estariam em casa e, com isso, consumiriam mais via *delivery*. Eu nunca soube cozinhar, nunca imaginei estar nesse ramo, mas, mesmo assim, arrisquei a validar a ideia." A percepção de William Flores, combinada à ousadia, marcou o primeiro passo de um caminho que transformaria completamente seu futuro.






A Will The Burguer começou em uma cozinha improvisada no fundo da casa dos pais, em Curitiba (PR), quando William tinha apenas 17 anos. "O desafio foi grande, tive que buscar muito estudo na área para entender o que dá certo e o que acaba atrapalhando", conta o empreendedor.

Cada pedido entregue era uma oportunidade de aprendizado, que se dividia entre técnicas de cozinha, testes de receitas e estratégias de *delivery*. A rotina intensa abriu espaço para a primeira expansão e sua percepção sobre o mercado foi decisiva: "Vi uma brecha para aproveitar os *apps* de *delivery* devido à alta demanda de pedidos. Com isso, conseguimos alcançar públicos diferentes e criar marcas diferentes usando a mesma cozinha, escalando muito o faturamento". >>



O CARTÃO PASSAÍ SÓ TEM VANTAGENS!

É preço baixo. É carrinho cheio.
É pagamento facilitado no Passaí!

-  Parcelamento em até **3x¹ sem juros.**
-  Preço de atacado² já na **1ª unidade.**
-  Pneus em até **10x³ sem juros.**



Aponte a câmera do celular e peça já o seu⁴.

**Assaí. Para todos,
de Sol a Sol.**



¹Válido para as compras a partir de R\$ 20 e disponibilidade de produtos na loja. ²Oferta válida para pagamento com o Cartão Passaí. Confira os produtos participantes nas lojas. ³Válido para as compras a partir de R\$ 100 e disponibilidade de produtos na loja. Lojas participantes: todas, exceto as lojas que não possuem essa categoria: 001 - MANILHA / 002 CASA VERDE / 003 - SÃO MIGUEL MARECHAL TITO / 009 - OSASCO / 012 - JUNDIAÍ / 016 - SANTO ANDRÉ / 019 - ITAQUERA / 021 - LIMEIRA / 025 - CARAGUATATUBA / 045 - BARRA FUNDA / 154 - CAMPINAS - CENTRO / 166 - SANTA CATARINA. ⁴Sujeito à análise de crédito.

UMA NOVA ETAPA

Com a primeira experiência consolidada, William começou a pensar em como ampliar ainda mais seu negócio. Poucos meses depois, decidiu apostar no conceito de *dark kitchens* – cozinhas que operam apenas para entrega, sem atendimento presencial –, ainda pouco difundido no Brasil.

A aposta deu origem a novas operações, sem que fosse preciso criar outros espaços para a produção diária. A primeira marca agregada foi a Magos do Açaí. Ao longo dos meses, ele percebeu que cada marca poderia atingir um público diferente: a estratégia multimarca aumentou seu faturamento e possibilitou maior alcance. “Eu cresci muito rápido, com quatro anos de loja já contávamos com duas operações consolidadas e múltiplas marcas com faturamento, que me tornaram uma referência no ramo”, revela.

MARKETING DE VALOR

Com o sucesso das operações, William decidiu compartilhar seu conhecimento: “Resolvi criar conteúdos na internet, falando sobre o mercado de restaurantes, dando dicas e inspirando outras pessoas a abrirem seus negócios ou evoluírem os já existentes”. Hoje, ele é mentor de outros empreendedores, ajudando-os a sair do operacional e multiplicar resultados.

Além de explorar estratégias e tendências, o jovem empresário descobriu que o marketing orgânico era um dos pilares do crescimento. Atualmente, acumula mais de 160 mil seguidores nas redes sociais, onde compartilha dicas e inspira quem quer abrir ou expandir um negócio. Para ele, cada post é parte da estratégia. Isso significa mais que mostrar comida: é uma forma de fortalecer a identidade das marcas e criar conexão com os clientes.

Com a experiência de quem começou cedo, William dá uma dica: “Uma estratégia que pode trazer resultados para um restaurante é começar a fazer fotos e vídeos no estilo *foodporn*, um método em que os clientes ‘comem com os olhos’ e acabam comprando mais”.

COMPARTILHANDO CONHECIMENTO

Além de gerir múltiplas operações a partir de uma cozinha compacta de apenas 20 m², de onde comanda quatro marcas – Will The Burger, Vai com Dog, Magos do Açaí e Street in Braza –, William dedica parte de sua rotina a ensinar outros empreendedores do setor de alimentação. A experiência adquirida ao longo dos anos é justamente a base de seu método: ele mostra na prática como otimizar processos, escalar negócios e gerar resultados consistentes.

Por meio de mentorias, cursos *on-line* e eventos presenciais, o empreendedor ensina a aumentar o faturamento de restaurantes e negócios que atuam com foco no *delivery*. Seus ensinamentos incluem estratégias de gestão, marketing digital, uso eficiente de aplicativos e técnicas para engajar clientes e fortalecer o *branding*. 🍷



saiba mais

@fogueteuwill





NETFLIX

&

STRANGER
THINGS

0
MELHOR
DOS DOIS
MUNDOS



GARANTA ANTES DO FIM



Preferência NACIONAL

De norte a sul, a coxinha se reinventa em sabores e recheios que celebram a criatividade e a diversidade da cozinha brasileira

Segundo o guia gastronômico TasteAtlas, a coxinha é o aperitivo frito preferido dos brasileiros, ocupando o primeiro lugar no ranking. O levantamento, feito a partir de avaliações de pessoas do mundo todo, considerou a versão mais popular (frango com Catupiry), mas, de norte a sul, o salgado ganha novos sabores e formatos. O resultado é uma diversidade que traduz a criatividade gastronômica brasileira.



SUDESTE

Em São Paulo, a clássica **coxinha de frango com Catupiry** é praticamente uma unanimidade em padarias, lanchonetes e festas, sendo a versão mais consumida da região Sudeste. O recheio combina frango desfiado com o queijo cremoso, criando um salgado que é símbolo da culinária paulistana.

No Rio de Janeiro, a inovação aparece na coxinha de feijoada, muito consumida nos botecos e inspirada no prato típico brasileiro, que provavelmente teve origem na cidade no século XIX. O quitute pode ser encontrado também em feiras e festivais gastronômicos, encantando moradores e visitantes com seu sabor tipicamente carioca.

CENTRO-OESTE

Em Goiás, a coxinha de frango com pequi se destaca pelo recheio que traz o sabor marcante do típico fruto goiano, muito apreciado na culinária regional. A **carne-seca com abóbora**, que combina sabores intensos e delicados, também recheia o salgado, encontrado em feiras de rua e estabelecimentos especializados.

Outra versão inusitada é a coxinha de churrasco, que já foi destaque em festivais gastronômicos de Cuiabá, oferecendo o sabor intenso de um dos pratos mais populares do país. Com massa crocante e recheio generoso, é servida com vinagrete para completar a experiência do churrasco cuiabano.



NORTE

Em Manaus, a criatividade chegou à coxinha com a versão vegana de tucumã, conhecida em feiras e eventos e feita sem ingredientes de origem animal. O fruto típico da Amazônia substitui o frango no recheio, enquanto a massa de macaxeira mantém a textura macia e a crocância característica do salgado.

Já no Pará, a unha de caranguejo (também chamada de coxinha paraense) é uma iguaria típica de rua. A massa, que pode levar tucupi, envolve a carne desfiada do crustáceo e recebe uma patinha espetada na finalização, criando uma assinatura visual famosa nas barraquinhas da capital, Belém.



NORDESTE

Em Salvador, a coxinha de camarão é uma das estrelas das barracas de praia e dos botecos da cidade. O recheio suculento e bem temperado revela um dos sabores mais tradicionais da culinária baiana, aproveitando a abundância do fruto do mar.

Já em Recife, o destaque é a **coxinha de carne de sol com queijo coalho**, combinação do sabor marcante da carne nordestina com o laticínio tradicional da região. Popular em feiras de comida de rua, a iguaria também pode ser encontrada em barracas e estabelecimentos especializados em salgados com sabores típicos do Nordeste. 🌮

SUL

Um salgado criado por acaso na década de 1940, recheado com frango desfiado e farofa de milho, virou estrela de um evento anual realizado em Lapa, que fica a cerca de 62 km de Curitiba. A Festa da Coxinha de Farofa valoriza a gastronomia típica e celebra a iguaria que se tornou um atrativo turístico da cidade.

No Rio Grande do Sul, a coxinha de costelinha de porco ao molho, inspirada em receitas europeias e adaptada à paixão regional pela carne, conquistou adeptos. Em bares, festas e restaurantes, o salgado ganha o acompanhamento da cerveja, uma das bebidas mais consumidas na região.



ASSAÍ 51 ANOS

por Vânia Nacchi



TEVE FESTA NO ASSAÍ!

Ao completar 51 anos, a empresa comemorou e presenteou como forma de valorizar ainda mais quem ajuda todos os dias a construir essa trajetória de sucesso: o cliente

Em 2025, o Assaí Atacadista comemorou 51 de história. A trajetória começou em 1974, quando Rodolfo Junji Nagai, um jovem de apenas 19 anos, começou a fornecer farinha a pasteleiros de São Paulo, já com o propósito de ser um parceiro confiável dos pequenos negócios.

Ao longo dos anos, o nome da empresa, inspirado no japonês "Asahi" (sol da manhã), acabou se

tornando profético. Aos 51 anos, mais de 300 lojas e mais de 90 mil colaboradores, o Assaí representa novos amanheceres para milhares de negócios e famílias pelo Brasil.

Em 2025, a empresa é uma das maiores redes de atacado de autosserviço do Brasil e atua para abastecer empresas do setor de alimentação e lares brasileiros com qualidade e preço justo.

INCENTIVO

Desde sua fundação, o Assaí entende que o crescimento dos pequenos e médios negócios é fundamental e, para fortalecer essa relação, criou a **Academia Assaí**, com conteúdos gratuitos sobre gestão, finanças e marketing, pensados para capacitar empreendedores que desejam profissionalizar e expandir seus negócios. Essa iniciativa se soma a outros canais de apoio, como a **revista Assaí Bons Negócios** e o **podcast Negócio em Dia**.

O reconhecimento também faz parte da cultura do Assaí. O **Prêmio Academia Assaí** celebra histórias, conquistas e a capacidade de transformar desafios em oportunidades. Mais que vender produtos, o Assaí participa ativamente da construção de trajetórias de crescimento, impacto e transformação.

Com essas iniciativas, a rede reafirma seu compromisso com o empreendedorismo brasileiro, incentivando o desenvolvimento econômico e social e fortalecendo a confiança de quem busca crescer com segurança e apoio sólido.

ACESSE: academiaassai.com.br

Com 51 anos, mais de 300 lojas e mais de 90 mil colaboradores, o Assaí representa novos amanheceres para milhares de negócios e famílias pelo Brasil.

CELEBRANDO E APOIANDO SONHOS

A **campanha de aniversário de 51 anos do Assaí** teve o ator e apresentador Rodrigo Faro como embaixador e trouxe o slogan "**Mais que preço baixo, suas compras grátis!**". A promoção sorteou prêmios de até R\$ 750 direto no caixa e um certificado de ouro de R\$ 1 milhão, prêmios que fizeram a diferença para os nossos clientes.

Tivemos ganhadores todos os dias em todas as lojas, reduzimos o valor da participação na promoção e mantivemos os preços promocionais durante todo o período da campanha, reforçando nosso compromisso com quem confia na marca todos os dias e se dedica a transformar sonhos em realidade. 🌟





Serviço de BAR PARA EVENTOS

Pesquisar, planejar e oferecer produtos de qualidade e atendimento cordial são passos fundamentais para garantir o sucesso do negócio

Cada vez mais, os brasileiros estão consumindo bebidas exclusivas e artesanais. Só em 2024, a categoria cresceu 5%, de acordo com a Kantar, mostrando que investir em um serviço de bar para eventos com drinks artesanais pode ser uma boa oportunidade para quem quer empreender.

Os drinks artesanais estão presentes em casamentos, festas corporativas e aniversários. Mas, para se destacar, é preciso oferecer mais que drinks, afinal, o serviço vai além da bebida: o público busca uma experiência completa, com atendimento de qualidade, ambientação e sensação de exclusividade.

ORGANIZAÇÃO E FORMATO

Planejamento, atenção aos detalhes e excelência em cada etapa são requisitos fundamentais para o sucesso do negócio. A escolha de itens de qualidade, a apresentação dos drinks, a agilidade no preparo e o cuidado com o espaço encantam os convidados e proporcionam fluidez no atendimento, garantindo o fortalecimento da marca.

O formato do serviço pode variar. Alguns clientes preferem um espaço fixo, com drinks alcoólicos e não alcoólicos preparados na hora, enquanto outros optam por estações móveis que circulam pelo espaço. Independentemente do modelo, é essencial organizar a logística, controlar o estoque e garantir que tudo seja feito com rapidez e qualidade.

O que não pode faltar em um serviço de BAR PARA EVENTOS?

Com atenção aos detalhes, organização e criatividade, um serviço de bar se torna um negócio rentável, que eleva a experiência dos convidados e transforma eventos em momentos inesquecíveis. Veja o que não pode faltar:

Equipe treinada

Profissionais capacitados garantem técnica, agilidade e interação com os convidados, transmitindo confiança.

Ingredientes de qualidade

Fornecedores de confiança garantem qualidade e reposição constante de ingredientes essenciais para a produção dos drinks.

Ambientação e limpeza

Um espaço ambientado e limpo transmite profissionalismo e cuidado no preparo e no serviço das bebidas.

Organização e eficiência

Estoque planejado, utensílios disponíveis e fluxo de trabalho organizado evitam filas e garantem agilidade no atendimento.

Personalização e criatividade

Drinks temáticos ou exclusivos reforçam a experiência e agradam a diferentes perfis, valorizando o evento.

O serviço de bar vai além da bebida: o público busca uma experiência completa, com atendimento de qualidade, ambientação e sensação de exclusividade.

DICAS PRÁTICAS

- 1 Realize pesquisa de mercado para identificar público-alvo, concorrentes e tendências.
- 2 Elabore um plano de negócios detalhado, com metas e estratégias definidas.
- 3 Regularize o negócio, obtendo CNPJ, licenças sanitárias e autorizações necessárias.
- 4 Escolha fornecedores de confiança, que ofereçam qualidade e variedade de insumos.
- 5 Invista em marketing digital, redes sociais e portfólio visual para divulgar o serviço.
- 6 Treine a equipe para dominar técnicas e atender aos convidados com cordialidade.
- 7 Controle as despesas e o estoque com planilhas ou sistemas de gestão.
- 8 Inove e adapte o cardápio e os serviços conforme *feedbacks* e tendências do mercado. 🌟





VISITE NOSSAS LOJAS
NA PARAÍBA! VEJA ONDE
ENCONTRAR UMA PERTO
DE VOCÊ:



Porta do SOL

Na capital paraibana, a gastronomia revela o encontro perfeito entre mar, sertão e tradição com pratos regionais que atravessam gerações

João Pessoa é conhecida como a cidade que recebe os primeiros raios solares do Brasil. Na praia do Seixas, o ponto mais oriental das Américas, o dia começa mais cedo – razão pela qual a capital da Paraíba recebeu o apelido de “Porta do Sol”. Mas, mais que encantar pelo amanhecer, “Jampa”, como é carinhosamente chamada, revela uma gastronomia autêntica, com sabores que refletem o calor e a tradição do Nordeste.

A cozinha local é marcada pelo frescor dos peixes e dos frutos do mar e por temperos típicos do estado. Sucos naturais, cachaças artesanais e sobremesas tradicionais completam o repertório de sabores, que podem ser apreciados em quiosques à beira-mar, feiras populares e restaurantes aconchegantes.

DIVERSIDADE CULTURAL E ESSÊNCIA ACOLHEDORA

Em João Pessoa, o calor vai além do clima: praias deslumbrantes, arquitetura histórica e qualidade de vida fazem da capital um dos destinos turísticos mais procurados do mundo. Jampa combina o azul do Atlântico, o verde dos parques e a tranquilidade das ruas, criando o cenário perfeito para descobrir pratos marcantes e cheios de história.

Essa atmosfera acolhedora se reflete na culinária, marcada pela fusão de tradições indígena, africana e portuguesa. Ingredientes como milho, mandioca, coco, azeite de dendê, carne de sol, feijão-verde, queijo coalho, peixes e frutos do mar dão vida a receitas típicas que encantam pelo sabor e pela memória afetiva, traduzindo o espírito acolhedor e receptivo do povo paraibano.

João Pessoa: SABOR EM CADA ESQUINA

Além de bons restaurantes e bares, é possível conhecer a gastronomia local em espaços que reúnem sabores e experiências ao ar livre.

A Rua Joaquim Avundano, no bairro do Miramar, é um reduto boêmio cheio de charme, que tem estabelecimentos aconchegantes com varandas e espaços abertos. Por lá, é possível encontrar doces, cachaças artesanais, pizzas, pães, cafés, massas, sorvetes e pratos de diversas partes do mundo. Eventualmente, a rua ganha ainda mais vida com feiras de artesanato e gastronomia, que atraem moradores e turistas em busca de boa comida e convivência.

Já o Parque Cabo Branco reúne lazer, cultura e sabores em um dos pontos mais visitados da cidade, próximo à praia que leva o mesmo nome. O espaço gastronômico conta com *food trucks* e *food bikes* que servem pratos e bebidas regionais, nacionais e internacionais, celebrando a diversidade culinária da capital. Música ao vivo nos fins de semana, lojinhas de souvenirs e espaço kids completam o ambiente, tornando a experiência agradável para todas as idades.

Jampa revela uma gastronomia autêntica, com sabores que refletem o calor e a tradição do Nordeste.

Cartola

Sobremesa simples, mas muito apreciada em João Pessoa, combina fatias de banana douradas, queijo manteiga, canela e açúcar, promovendo um contraste entre o doce e o salgado. A cartola tem origem na fusão de influências indígena, africana e portuguesa.

Pratos TÍPICOS

RUBACÃO – Feito com arroz, feijão-verde, carne de sol, queijo coalho e muito tempero, o Rubacão é uma variação mais cremosa do baião de dois. Nessa receita, a combinação da carne de sol com o queijo coalho cria uma explosão de sabores que traduz o autêntico sabor paraibano.

PEIXADA AO LEITE DE COCO – Muito apreciada na cidade, essa receita une a delicadeza de peixes, como meca, dourado e cioba, ao sabor único e envolvente do leite de coco, dando origem a um prato cremoso e aromático, leve e ao mesmo tempo marcante.

CUSCUZ E TAPIOCA – É impossível falar da cozinha paraibana sem mencionar esses dois pratos típicos, feitos à base de milho e de fécula de mandioca. O cuscuz é servido com carne de sol, manteiga ou queijo coalho. Já a tapioca recebe uma infinidade de recheios nas feiras locais.

CARNE DE SOL COM MACAXEIRA – Uma receita clássica do sertão paraibano que se destaca em João Pessoa pela versatilidade: vai dos petiscos aos pratos completos, que podem levar, além da carne de sol e da macaxeira (cozida ou frita), arroz, feijão-verde, paçoca e vinagrete. 🍷

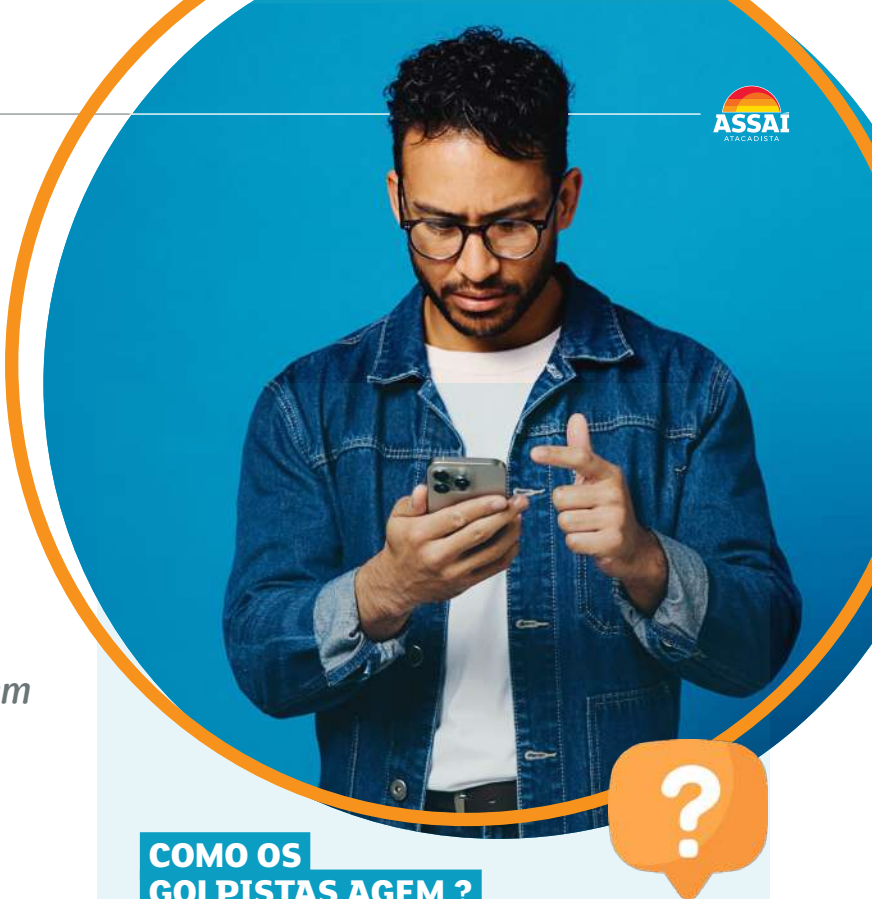


GOLPE DO perfil falso

Nas redes, golpistas criam páginas semelhantes às oficiais, enganam consumidores e ainda comprometem a credibilidade de empresas sérias. Saiba como se proteger

Com a popularização das redes sociais como canais de atendimento, criminosos estão se aproveitando da credibilidade conquistada por empresas sérias para enganar consumidores. Além de criar contas que imitam as marcas reais com nomes, fotos e postagens, os golpistas fingem vender produtos, oferecem promoções inexistentes e divulgam links que podem servir de isca para captura de dados pessoais e bancários.

Além do prejuízo financeiro causado aos seus clientes, as empresas podem ter sua reputação comprometida mesmo sem envolvimento direto. Isso acontece porque perfis falsos acabam gerando confusão e diminuindo a confiança dos clientes, que podem associar a fraude à marca verdadeira.

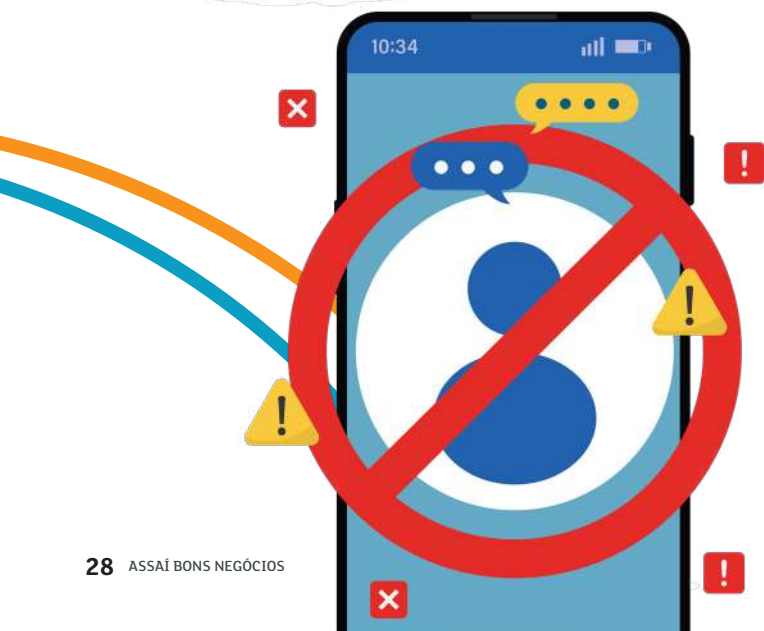


COMO OS GOLPISTAS AGEM ?

- Criam perfis falsos de bares, restaurantes, lojas e outros estabelecimentos reais.
- Usam nomes e imagens semelhantes aos canais oficiais para parecerem legítimos.
- Oferecem promoções, sorteios ou vouchers.
- Induzem a vítima a fornecer dados pessoais.
- Pedem transferências e pagamentos, principalmente via PIX.
- Direcionam as vítimas para links falsos de pagamento e desviam os valores.

COMO SE PROTEGER ?

- Solicitar o selo de verificação nas redes sociais.
- Divulgar sempre os canais oficiais de comunicação.
- Orientar clientes a nunca fornecer dados sensíveis, como os do cartão de crédito.
- Monitorar perfis suspeitos.
- Denunciar contas falsas às plataformas e, se necessário, às autoridades policiais. >>



PROMOÇÃO

ATUM DA SORTE

Gomes
da Costa



COMPRE
3 ATUNS
GOMES DA COSTA
E CONCORRA A

R\$50 MIL
NO SORTEIO FINAL
NA SUA CARTEIRA PICPAY

R\$1500
TODA SEMANA
NA SUA CARTEIRA PICPAY

LEVE ATUM RALADO E

DOBRE
AS SUAS CHANCES



E ATÉ
R\$500
TODO DIA
NA SUA CARTEIRA PICPAY

E MAIS!
COMPARTILHE COM
AMIGOS E CONCORRA* A
+R\$10 MIL**
QUANTO MAIS AMIGOS INDICAR,
+CHANCES DE GANHAR!



CADASTRE SUA NOTA EM
PROMOGOMESDACOSTA.COM.BR
OU PELO **WHATSAPP** (11) 9926-52680

Período de Participação: 12/09/2025 a 12/12/2025. Consulte os produtos participantes, os Certificados de Autorização SPA/MF, condições de participação e os regulamentos completos no site www.promogomesdacosta.com.br. *Para ter direito a concorrer a esse prêmio, o amigo indicado deve participar da promoção utilizando o código de indicação. **O prêmio de R\$10 Mil será pago por meio de carteira PicPay, sem função de saque. Guarde todos os comprovantes fiscais originais cadastrados. Imagens meramente ilustrativas.



CASO REAL

Além do prejuízo financeiro causado aos clientes, as empresas podem ter sua reputação comprometida mesmo sem envolvimento direto.

FUI VÍTIMA DO GOLPE, E AGORA?



- Ao descobrir uma conta falsa, informe seus seguidores e clientes imediatamente.
- Publique prints mostrando as diferenças entre o perfil falso e o oficial (nome, seguidores, postagens).
- Crie *posts*, *stories*, envie WhatsApp, e-mail e outros canais para fazer o alerta.
- Denuncie a conta falsa e oriente que seus seguidores façam o mesmo.
- Registre um Boletim de Ocorrência (B.O.) presencialmente na delegacia ou *on-line* pelos sites oficiais da polícia.

A chef Geicy Galindo, da confeitaria Bendita Receita (Caruaru-PE), foi vítima do golpe do perfil falso no Instagram. O alerta veio dos próprios seguidores, que começaram a enviar mensagens após identificarem a veiculação de anúncios patrocinados com suas imagens e até uma narração feita por inteligência artificial.

Segundo Geicy, os criminosos criaram um site falso, muito bem estruturado, que simulava a venda de seus cursos *on-line* sobre o famoso “morango do amor” e de produtos físicos. “Foram inúmeras pessoas que compraram acreditando ser algo oficial, mas não passava de um golpe”, relata. O impacto gerou prejuízo financeiro, confusão entre clientes legítimos e até risco à reputação da marca, construída com anos de trabalho.

Assim que descobriu a fraude, Geicy comunicou seus seguidores pela página oficial, publicou alertas em diferentes canais e buscou apoio jurídico para registrar boletins de ocorrência. A mobilização da comunidade ajudou a conter os danos, mas o episódio reforçou a gravidade e a sofisticação desse tipo de crime digital.

Conselho da chef a outros empreendedores: “É fundamental manter o perfil ativo nas redes sociais, ter uma comunicação transparente com o público e se resguardar juridicamente. Só assim conseguimos responder de forma rápida e reduzir o impacto desse tipo de golpe”. 🌞



saiba mais
@benditareceita



Ganchos laterais
que fixam
o pano



E.V.A. duplo



Ideal para
ambientes
amplos



Cabo de madeira
revestido de
1,20 m

Limpeza ágil e
eficiente que irá
transformar
sua rotina



Traz praticidade
ao dia a dia

alklin

Propósito com sabor

Neurilene Araújo, de Fortaleza (CE), venceu a etapa regional do Prêmio Academia Assaí 2024 com a confeitaria que surgiu de uma necessidade e que hoje transforma a vida de muitas pessoas



Minha história na confeitaria começou por uma necessidade urgente. Meu filho nasceu com uma má formação e precisaria passar por 14 cirurgias. Sem experiência profissional e necessitando de uma renda, decidi empreender. Lembro como se fosse hoje: com apenas R\$ 12, comprei dois bolos simples e saí vendendo porta a porta.

Com o tempo, percebi que poderia explorar mais a oportunidade e crescer. Procurei uma amiga para me ensinar suas receitas, mas recebi um “não”. Confesso que fiquei muito abalada, mas segui em frente. Dois anos depois, minha jornada, que começou com tão pouco, se transformou em R\$ 33 mil e na realização de todas as cirurgias do meu filho.

Aquele “não” me fez perceber que, assim como eu, muitas pessoas precisavam de ajuda. Decidi estudar, aprender e prometi a mim mesma que ajudaria outras pessoas. Hoje, além de ter a confeitaria, sou professora de gastronomia e atuo em projetos sociais, ensinando homens e mulheres a produzirem receitas e mostrando que é possível empreender.

“Para mim, o Assaí não é apenas um fornecedor, é um aliado. E é justamente com esse apoio que consigo olhar para o futuro com confiança.”

Neurilene Araújo, proprietária da Neurilene Confeitaria

CHEIRO DE BOLO

Empreender não é fácil, principalmente quando se trabalha sozinha. São muitas etapas: compras, organização, produção, precificação, embalagem, limpeza e vendas. Já precisei desacelerar para organizar corpo e mente, mas desistir nunca foi uma opção. Minha motivação diária sempre foi saber que meu filho ficaria saudável e que o sucesso do meu negócio dependia somente de mim.

Hoje, trabalham comigo quatro pessoas, e temos uma produção linda. A cozinha é invadida diariamente pelo cheiro de bolo fresquinho, que adoça a vida de clientes, participa de comemorações especiais e transforma histórias.

Fome de RESULTADO

O momento mais marcante da minha trajetória foi o **Prêmio Academia Assaí 2024**. Sempre dei o meu melhor em tudo que fazia, mas nunca imaginei ser premiada. Ser premiada pelo Assaí foi emocionante e transformador, afinal, eu fui reconhecida pela empresa que faz o meu negócio acontecer. Além do prêmio financeiro, que usei para realizar o sonho do carro próprio (ele me ajuda na operação da confeitaria), tudo que aprendi foi fundamental para fazer meu negócio evoluir.

O impacto do prêmio foi gigante: me fez entender o quanto valeu a pena me dedicar ao meu empreendimento e me tornar a profissional que sou hoje. Para mim, o Assaí não é apenas um fornecedor, é um aliado. E é justamente com esse apoio que consigo olhar para o futuro com confiança.

Sou mãe solo de dois filhos maravilhosos e falo todos os dias que ainda vamos ter a nossa casa própria com uma cozinha onde eu possa realizar uma produção maior e dar aulas para pessoas que precisam de oportunidade. Meu maior sonho é tocar a vida de mais pessoas. Sempre digo que sonhos são realizados por quem tem fome de resultado – e eu estou conseguindo. 🍷



saiba mais



@neurilene.confeitaria



NOVO


Downy®



PERFUME DE ALTA FIXAÇÃO E DURAÇÃO






Destaques no INSTAGRAM

No topo do perfil, informações básicas sobre o negócio guiam o cliente para uma experiência de compra mais rápida, transparente e confiável

Geralmente, quando um usuário do Instagram entra no perfil de um restaurante, café ou confeitaria, ele busca informações práticas: localização, cardápio, formas de pagamento, *delivery* e horário de funcionamento, por exemplo. Oferecer acesso a tudo isso de forma rápida e organizada pode levar o potencial cliente a decidir pela compra.

É aí que entram os destaques do Instagram. Eles funcionam como uma vitrine permanente, onde é possível reunir as principais informações do negócio de forma clara, prática e visualmente atrativa. Assim, o visitante encontra tudo de que precisa sem perder tempo, o que faz com que sua jornada seja positiva desde o início.

Fotos: Shutterstock



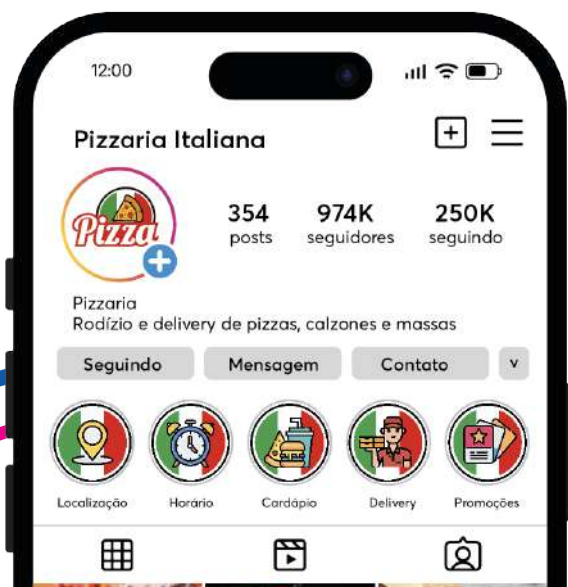
Disponibilizar informações rápidas, como localização, cardápio, formas de pagamento, *delivery* e horário de funcionamento, pode levar o cliente a decidir pela compra.

Dicas para usar os destaques de forma estratégica

Os destaques do Instagram são fáceis de criar e facilitam a vida do cliente. Importante: só é possível transformar em destaque *stories* já publicados, seja nas últimas 24 horas ou algum post mais antigo dos itens arquivados. Basta tocar no ícone “Destacar”, que fica na parte inferior da tela.

Mas, antes de fazer isso, alguns cuidados ajudam a aproveitar melhor a ferramenta. Confira estas dicas:

- 1 Capas padronizadas**
Cores, ícones e fontes consistentes reforçam a identidade visual da marca.
- 2 Informações essenciais**
Cardápio, horários, formas de pagamento e *delivery* sempre à disposição.
- 3 Bastidores do dia a dia**
Compartilhar a produção e curiosidades aproxima o cliente da empresa.
- 4 Depoimentos de clientes**
Feedbacks positivos aumentam a confiança dos novos visitantes.
- 5 Perguntas frequentes**
Esclarecer dúvidas comuns agiliza o atendimento e melhora a interação do cliente.
- 6 Atualização constante**
Revisar os destaques garante informações sempre atuais e confiáveis.



FERRAMENTA GRATUITA PARA CRIAR CAPAS PADRONIZADAS

O Canva é uma ferramenta *on-line* famosa no mundo todo, que possibilita a criação de imagens e *designs* por qualquer pessoa a partir de modelos prontos fáceis de editar, baixar e usar como capa nos destaques do Instagram.

Mesmo na versão gratuita, é possível criar materiais bonitos e profissionais em poucos minutos e sem complicação, tornando o perfil mais organizado e atraente.

O QUE O CLIENTE PRECISA SABER

Uma alternativa prática é criar destaques que guiem o usuário desde o primeiro clique, reunindo informações essenciais de forma simples e rápida. Exemplos:

COMECE AQUI

Um guia rápido para novos visitantes com informações essenciais: horário de funcionamento, localização, formas de pagamento e cardápio. Isso facilita o acesso ao que é mais importante.

PROMOÇÕES

Ideal para divulgar ofertas especiais, combos e descontos. Mas é importante manter esse destaque atualizado para evitar que promoções antigas pareçam disponíveis, causando confusão.

FAÇA SEU PEDIDO

Centraliza todas as informações sobre pedidos via *delivery*, telefone ou aplicativos parceiros. *Links* que dão acesso direto aos canais de pedido tornam a navegação rápida e sem complicações. 🌞



Personalizável e prático, o long cake atrai consumidores que valorizam sabor, estética e inovação

Moderno e SOFISTICADO

Elegante e instagramável, o *long cake* (bolo longo, em português) é uma tendência que se destaca pelo formato alongado, inspirado nas festas dos anos 1990 e 2000. Agora, a versão moderna surge sofisticada em aniversários, casamentos e outras celebrações, possibilitando infinitas variações, que tornam cada bolo uma peça única.

O formato incorpora a estética da confeitaria contemporânea, com linhas retas, design minimalista e praticidade na hora de servir. Além disso, é possível combinar diferentes camadas e recheios em um mesmo bolo, criando uma experiência ainda mais personalizada e completa.

O formato do long cake incorpora a estética da confeitaria contemporânea, com linhas retas, design minimalista e praticidade na hora de servir.

POTENCIAL DE MERCADO: PERSONALIZAÇÃO E PRATICIDADE

Um fator que impulsiona a popularidade do *long cake* é o potencial de mercado. Isso porque, cada vez mais, os consumidores valorizam produtos que unem sabor, estética e inovação. Nesse estilo de bolo, composições harmoniosas e criativas exploram cores, texturas e elementos decorativos, como flores comestíveis, frutas frescas, macarons, chocolate, chantilly e pasta americana, transformando o produto em uma obra de arte exclusiva.

O *long cake* se destaca, ainda, pela praticidade, já que pode ser fatiado em porções padronizadas, o que facilita o serviço. Essa característica é particularmente útil em eventos maiores, nos quais a logística costuma ser um desafio. Além disso, a personalização não se limita à decoração: sabores exclusivos, combinações inusitadas e apresentações temáticas são capazes de agradar aos mais variados perfis de clientes.

PARA DIFERENTES OCASIÕES

Versátil e moderno, o *long cake* valoriza a decoração de qualquer tipo de evento, dos íntimos aos corporativos. Confira alguns exemplos e explore a criatividade:

Festas de casamento – bolos minimalistas ou luxuosos, combinando tons neutros com flores, frutas naturais e acabamento sofisticado.

Aniversários – temáticos, com cores vibrantes, podem ser personalizados conforme a idade e o gosto do aniversariante.

Chás-revelação – coloridos e divertidos, combinando detalhes em rosa e azul, e a cor do recheio surpresa é revelada somente após o corte.

Eventos corporativos – logotipos, cores da marca e mensagens personalizadas unem estética e comunicação de forma funcional.

DICAS PRÁTICAS E ESSENCIAIS

- 1 Escolha fornecedores confiáveis, que ofereçam ingredientes frescos e de procedência segura.
- 2 Aposte na personalização de sabores, cores e decorações para criar peças únicas e exclusivas.
- 3 Explore tendências e novidades, crie bolos diferenciados e alinhados aos desejos do consumidor.
- 4 Ofereça atendimento personalizado, entenda as preferências do cliente, aumentando sua satisfação.
- 5 Planeje o transporte com atenção e cuidado para garantir que o produto chegue intacto à festa.
- 6 Organize produção e estoque, isso evita desperdícios, facilita a rotina e garante entregas no prazo.
- 7 Invista na divulgação. Use as redes sociais, publique fotos de qualidade e com constância. 🍷



Fortalecendo *negócios* e *talentos*

O Assaí apoia a gastronomia e a cultura regionais, incentiva empreendedores e fortalece a diversidade de sabores brasileiros

O Assaí Atacadista está ao lado de quem faz a cultura e a gastronomia acontecerem, fortalecendo pequenos e médios empreendedores, valorizando tradições locais e celebrando os sabores do Brasil. As iniciativas transformam experiências gastronômicas em oportunidades de crescimento, promovem o empreendedorismo e reafirmam o compromisso da empresa de ser um parceiro presente que incentiva talentos, apoia negócios locais e valoriza a diversidade cultural do país.

COMIDA DI BUTECO

Desde 2023, o Assaí é patrocinador oficial do Comida di Buteco, o maior concurso de botecos do Brasil que movimenta a cena gastronômica em diversas cidades brasileiras e, neste ano, chegou aos 25 anos de história. Em 2025, o Assaí apoiou a edição de Belo Horizonte, valorizando sonhos, conquistas e a dedicação dos negócios que impulsionam a cultura e a economia de Minas Gerais.

NA ÚLTIMA EDIÇÃO (2025), EM BH, FORAM:

- 125 botecos participantes.
- Mais de R\$ 36 mil em cartões-presente distribuídos.
- Upgrade completo no boteco campeão.
- Mais de 400 brindes entregues.



SÃO JOÃO DE CARUARU

O Assaí é Atacadista Oficial do São João de Caruaru, um dos maiores do Brasil e do mundo. O objetivo é apoiar e incentivar a cultura local e os pequenos e médios empreendedores da região com ações, promoções e cartões-presente.

EM 2025, AS AÇÕES INCLUÍRAM:

- Ambientação temática da loja central, com decoração, barracas juninas, sanfoneiros e atrações especiais.
- Trio Pé de Serra e Trem do Forró circulando pela cidade com identidade visual do Assaí.
- Patrocínio ao Maior Cuscuz do Mundo, evento que apoia desde 2018, com distribuição de brindes e exposição da marca.
- Cartões-presente de R\$ 150 para comerciantes homologados da região.>>

Batatas Carinhas
**Alegria na
forma mais
deliciosa**

Lanche, petisco e
prato principal em
um único pacote.
Compre **Batata
Carinhas Bem Brasil**
e se delicie com o
sabor e o formato
inconfundível de
Bem Brasil.

bembrasil.ind.br

@ batatasbembrasil

BemBrasil
Alimentando bons momentos



TEMPERO BAHIA

Em 2025, o Assaí patrocinou pela primeira vez o Festival Gastronômico e Cultural Tempero Bahia. Realizado em Salvador e em outras regiões turísticas pelo governo do estado, o evento reúne chefs renomados, 60 restaurantes locais e atividades como aulas-show, feiras e apresentações culturais. O patrocínio reforça o compromisso da empresa de valorizar a cultura local, apoiar empreendedores e fortalecer a economia criativa regional.

AS AÇÕES DO ASSAÍ NO FESTIVAL INCLUEM:

- Exposição da marca em toda a comunicação oficial.
- Ações promocionais em todos os estabelecimentos participantes.
- Chamadas de rádio e assinaturas em minicardápios do evento.



COMIDAS DE ESTÁDIO COPA DO BRASIL

Desde 2024, o Assaí patrocina a Copa do Brasil e vem desenvolvendo, em parceria com a Alob, a série Comidas de Estádio, para mostrar a diversidade gastronômica dos estádios brasileiros.

Em 2025, a iniciativa retorna com a apresentação do influenciador Brabo Gordinho, que percorre as regiões do país, prova as comidas típicas e elege a melhor Comida de Estádio de cada fase do torneio. Depois, o público escolhe o vencedor nacional.

OBJETIVO E PREMIAÇÕES

- Conhecer e divulgar a diversidade da gastronomia de estádio em todo o país.
- O vencedor de cada fase ganha um cartão-presente de R\$ 500.
- Em votação aberta nas redes sociais, o público escolhe o grande campeão, que ganha R\$ 6.000 em cartão-presente, revitalização da barraquinha e mentorias na Academia Assaí. 🌈

Dover Roll

O melhor e mais sustentável
saco para lixo do Brasil!

Praticidade
no seu
dia-a-dia!



Conheça as nossas redes:
@doverroll @
@oficialdoverroll
@doverroll_oficial
dover-roll.com.br

Saiba Mais!



Como congelar ingredientes **PARA RECEITAS?**



Com as técnicas certas, o freezer se torna aliado para manter frescor, evitar desperdícios e facilitar a rotina na cozinha

Para quem prepara receitas todos os dias, congelar ingredientes pode ser uma forma de garantir praticidade, economia e qualidade. Além de ajudar a organizar a cozinha e reduzir desperdícios, o congelamento garante que o estoque esteja sempre pronto para atender à demanda.

Mas é importante lembrar que nem todos os alimentos podem ser congelados da mesma forma. Cada um tem suas próprias formas de armazenamento, tempo de conservação e, em alguns casos, precisa de um preparo prévio. Congelar da forma correta garante que o sabor, a textura e os nutrientes sejam preservados, garantindo a qualidade de cada receita.



QUAIS ALIMENTOS PODEM SER CONGELADOS?

Nem todos os ingredientes podem ir para o freezer, mas a variedade é grande. Carnes de boi, frango e peixe, legumes, frutas e feijão estão entre os mais tradicionais e fáceis de congelar. Mas, além deles, alguns itens inusitados também podem entrar na lista, como ovos, leite, queijos, ervas frescas e pães.

PREPARO PRÉVIO

Há alimentos que precisam de um pré-preparo para que cor, sabor e nutrientes sejam preservados no congelamento. Alguns legumes e verduras, por exemplo, se beneficiam do branqueamento – método que mantém a textura e a cor. Frutas, verduras e outros ingredientes podem ser picados, batidos ou separados em porções individuais, facilitando o uso direto nas receitas e evitando desperdício.

ARMAZENAMENTO

Para garantir que os alimentos permaneçam frescos e seguros no freezer, é essencial usar embalagens apropriadas. Potes de vidro temperado com fechamento hermético estão entre as melhores escolhas, mas também é possível usar sacos específicos para congelamento e potes plásticos. É importante não colocar alimentos quentes diretamente nos recipientes; uma dica é deixá-los na geladeira até ficarem gelados, em torno de 10 °C, antes de transferi-los para o freezer.

INGREDIENTES DELICADOS

Alguns ingredientes exigem atenção especial na hora de serem congelados, para preservar sabor, textura e nutrientes. Confira alguns exemplos práticos:



Ovos

É possível congelar ovos crus sem a casca.

Veja como:

- Separar as claras das gemas e armazenar em saquinhos ou potes próprios para congelamento.
- Bater os ovos com um garfo antes de congelar e colocar em forminhas de gelo ou potes pequenos.
- Não tente cozinhar ovos congelados. Deixe na geladeira até descongelarem completamente antes de usá-los.



Ervas frescas

Algumas ervas exigem cuidados especiais para congelar e manter o sabor:

- Salsinha e cebolinha: picar, colocar em potes com tampa e usar em pratos quentes.
- Hortelã, orégano e alecrim: picar, colocar em cubinhos de gelo com azeite ou água.
- O manjerição pode perder cor e textura se for congelado diretamente; o ideal é processar antes de congelar.
- Lave e seque bem as folhas antes de picar e congelar e use as ervas frescas congeladas em preparos quentes, como sopas, massas e omeletes.



Laticínios

Nem todos os laticínios reagem da mesma forma ao congelamento:

- Queijos duros e semiduros (parmesão, muçarela, provolone, meia-cura): mantêm sabor e qualidade. Ralados ou em pedaços menores, congelam muito bem.
- Queijos frescos e moles (ricota, cottage, minas frescal, brie, camembert): tendem a ficar esfarelados ou aguados, mas podem ser usados em receitas..
- Leite: pode ser congelado, mas é preciso deixar espaço para expansão. A textura pode mudar levemente após o descongelamento, mas continua funcional para receitas.
- Manteiga: congela bem. A dica é mantê-la na embalagem original ou protegida com filme-plástico, preferencialmente dentro de pote hermético. 🍷





Com Aurora,
A ESTRELA





A GENTE FAZ
COM GOSTO TUDO
QUE VOCÊ GOSTA

sua ceia vira **DO NATAL**



Planejamento FINANCEIRO

A Academia Assaí reuniu oito dicas essenciais para organizar suas finanças e fechar o ano com as contas em dia. Confira!

Mais um final de ano chegou e, além de ser um período promissor para oportunidades e resultados, este é o momento ideal para olhar com atenção as finanças do seu negócio. Analise o que deu certo, identifique os pontos que precisam ser reforçados e fortaleça hábitos que possam garantir que o fechamento de ano seja mais organizado e que o próximo ciclo seja ainda mais eficiente, lucrativo e sustentável.

Durante o Mês do Empreendedor, celebrado em outubro, a Academia Assaí mostrou que o planejamento financeiro é um dos pilares de qualquer negócio, especialmente no setor de alimentação. Ele ajuda a controlar despesas, evitar dívidas e criar espaço para o crescimento. Com atitudes simples, é possível ter clareza sobre as finanças e segurança para enfrentar imprevistos.

A Academia Assaí tem uma série de conteúdos gratuitos sobre gestão financeira que ajudam a organizar suas finanças.

São cursos, podcasts, artigos e materiais para download que vão direto ao ponto.



Cadastre-se em academiaassai.com.br e comece essa jornada que irá transformar a gestão do seu negócio.





Confira 8 estratégias para encerrar 2025 com as contas em dia e planejar um ano novo mais próspero e lucrativo:



1 Controle o estoque com atenção

Insumos parados representam dinheiro parado e podem virar prejuízo. Se você não conseguir descontos muito bons para comprar em grande quantidade, aposte em compras mais frequentes, mas em menor quantidade.



5 Utilize relatórios financeiros

Relatórios como a DRE (Demonstração do Resultado do Exercício) ajudam a avaliar se o negócio está dando lucro ou prejuízo. Esse acompanhamento faz toda diferença, pois mostra os pontos fortes e fracos da operação.



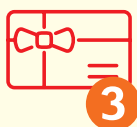
2 Crie promoções estratégicas de fim de ano

Ao verificar o estoque, você identificou muitos produtos próximos da data de validade? Aproveite a movimentação de fim de ano e crie produtos sazonais, kits ou descontos para girar o estoque e aumentar o faturamento.



6 Planeje o início do próximo ano

Reserve uma parte do faturamento do fim de ano para os primeiros meses de 2026 e estabeleça metas financeiras, como aumentar o faturamento em alguma porcentagem, reduzir desperdícios ou criar uma reserva de emergência (leia mais a seguir).



3 Antecipe receitas quando possível

Que tal oferecer pré-vendas de produtos com desconto para quem comprar antecipadamente, encomendas para as festas de dezembro ou cartões-presente? É uma forma de injetar dinheiro em caixa e garantir as vendas de fim de ano.



7 Crie uma reserva de emergência

Imprevistos acontecem, como equipamentos que quebram e insumos que aumentam de preço de uma hora para outra. Ter uma reserva de emergência garante que o negócio continue funcionando sem precisar recorrer a dívidas.




4 Organize impostos e obrigações fiscais

Antes de encerrar o ano, verifique se todos os impostos e obrigações fiscais do seu negócio estão em dia. Evite surpresas desagradáveis, multas ou pendências que possam comprometer o início do próximo ano.



8 Reinvista no negócio

Parte do lucro deve ser destinada a melhorias, como equipamentos novos, treinamento da equipe ou expansão do cardápio. Reinvestir de forma planejada aumenta a competitividade e fortalece sua marca no mercado. 📈



Na alta temporada, planejamento e práticas simples garantem economia, eficiência e preservação dos recursos naturais

Economia de água no verão

Em muitas cidades turísticas do Brasil, verão é sinônimo de movimento. Nessa época do ano, bares, restaurantes, lanchonetes e mercados costumam ter um fluxo intenso, muito maior que nas outras épocas do ano. Com isso, o consumo de água, recurso essencial para manter qualquer negócio de alimentação funcionando, dispara.

O aumento do consumo, porém, não pesa só na conta. O uso intenso pode causar desperdício e impactar o meio ambiente.

A boa notícia é que, com planejamento, organização e práticas simples, é possível economizar sem perder a qualidade do atendimento.

POR QUE SE PREOCUPAR?



No verão, o alto consumo pode gerar pressão nos sistemas de abastecimento e provocar falta d'água.



Contas mais altas afetam a margem de lucro do negócio de forma significativa.



Consumir menos água ajuda a criar uma imagem positiva de responsabilidade e sustentabilidade. >>

Colgate®

Total.
PREVENÇÃO ATIVA

Conheça a linha Colgate Total

Previne problemas bucais
antes que apareçam*



*Ajuda a prevenir problemas bucais cosméticos comuns causados por bactérias como: placa, cárie, tártaro e mau hálito. **Com escovação 2 vezes ao dia e uso contínuo por 4 semanas.

D.R.©Colgate-Palmolive Latin America Inc. 2025

DICAS PARA ECONOMIZAR ÁGUA NO SEU NEGÓCIO

● FAÇA REVISÕES PREVENTIVAS

Verifique torneiras, registros e caixas d'água regularmente. Pequenos vazamentos podem desperdiçar até 40 litros de água por dia.

● INVISTA EM TORNEIRAS ECONÔMICAS

Modelos com temporizador ou arejador reduzem o fluxo de água sem perder eficiência e garantem uma economia significativa.

● PLANEJE O USO NA COZINHA

Descongele alimentos naturalmente, sem usar água corrente, e use baldes para lavar as áreas externas, em vez de mangueiras.

● TREINE SUA EQUIPE

Dê orientações para o dia a dia, como fechar a torneira ao ensaboar utensílios. Lembretes visuais ajudam a manter a equipe atenta.

● REAPROVEITE SEMPRE QUE POSSÍVEL

A água usada para higienizar hortaliças, assim como a da chuva, pode ser reutilizada para lavar áreas externas ou irrigar jardins e canteiros.

No Assaí, a gente também cuida da água

Em 2024, o Assaí economizou **373 milhões de litros de água** com o uso de tecnologias de eficiência hídrica desenvolvidas por um parceiro – volume suficiente para encher 150 piscinas olímpicas. A iniciativa também **gerou uma redução de 38% na conta mensal de água das nossas lojas**. As ações fazem parte da campanha Consumo Consciente, que estimula boas práticas no dia a dia da operação na companhia.

PONTOS DE ATENÇÃO

● Garanta que sua caixa d'água esteja limpa e com capacidade suficiente para suportar picos de movimento.

● Se possível, instale sistemas de captação de água da chuva para usos não potáveis.

● Tenha um plano B: saiba onde ficam os pontos de abastecimento emergencial da sua cidade.

PROMOÇÃO

viaje
NO SABOR
DE CAFÉ

L'OR



NA COMPRA DE R\$ 50,00 EM
CAFÉS L'OR, VOCÊ CONCORRE A:

**UMA VIAGEM
PARA A FRANÇA
COM ACOMPANHANTE!**

E VOCÊ AINDA PODE GANHAR:

KITS DIÁRIOS E KITS SEMANAIS

Promoção válida das 12h de 23/9/2025 a 21/12/2025. Inscrições realizadas no período, mediante cadastro de nota fiscal com valor mínimo de R\$ 50,00 (na mesma nota fiscal). Consulte condições de participação, prêmios, regulamento e certificado de autorização em www.promocao.cafelor.com.br. Imagens meramente ilustrativas.



CAFÉ em festa

As coffee parties transformam cafeterias em pontos de encontro com música, gastronomia e diversão em experiências leves e inclusivas

Ambiente descontraído, DJs, comida de qualidade e café como estrela do cardápio: esse é o clima das *coffee parties*, festas que vêm conquistando fãs pelo Brasil. Inspiradas pelo movimento Daybreaker, criado em Nova York em 2013, elas são uma alternativa às baladas tradicionais, que se estendem madrugada adentro – as *coffee parties* acontecem à luz do dia, proporcionando uma experiência leve e atraente para pessoas de todas as idades.



Gabriel, Alexandre e Matheus, da Amicitia Café

QUANDO O DIA VIRA CELEBRAÇÃO

A Amicitia é um espaço localizado em Santos, litoral de São Paulo, que embarcou na tendência e já colhe resultados. A “Sunday Coffee Party” é realizada aos domingos e começa às 11h, atraindo um público diverso, formado por famílias, jovens, adultos e até pets.

Os eventos, que contam com DJ e cardápio especial, surpreenderam até mesmo os sócios Alexandre Cesário, Gabriel Miceli e Matheus Evangelista. “Os clientes compraram a ideia. Tem gente que vai depois de uma corrida ou de um treino, tem gente que vai com a família logo cedo, chama os amigos, leva o cachorro ou a criança pequena...”, conta Gabriel.

TANG

Um lançamento de outro mundo!



**Embalagens disponíveis
por tempo limitado**

*imagem ilustrativa



©Disney

NOVOS RITMOS

A aposta nas festas diurnas transformou a Amicitia em muito mais do que uma cafeteria: o espaço virou ponto de encontro com música e gastronomia. Matheus Evangelista afirma: “As pessoas perguntam quando vai ser a próxima festa, querem celebrar o aniversário e fazer outras comemorações com um DJ presente. Nosso intuito é realmente ser uma escolha semanal para as pessoas passarem parte do seu tempo”.

A motivação, segundo ele, está ligada à identidade da marca e ao desejo de fortalecer o senso de comunidade. “Amicitia vem do latim e significa amizade. Um evento como esse gera muita conexão, e esse é um dos nossos propósitos, além de ser uma iniciativa que está super em alta em cafés de especialidades”, explica.

Gabriel complementa contando que, na cidade, não havia festas acontecendo com frequência: “A gente sentiu falta desse tipo de evento na cidade, só tinham alguns pontuais. E aí nós resolvemos fazer a nossa e juntamos as ideias. Tínhamos um deck como lugar ideal para a nossa pista de música e dança e o resto foi se ajustando”.

DIVERSIDADE NA PISTA

O sucesso está abrindo caminho para novas possibilidades. “A gente está em busca de mais pessoas, mais conexões, mais gêneros musicais, mais tudo. Quanto mais diversidade e mais coisas diferentes o nosso café puder proporcionar para as pessoas de forma positiva, a gente vai abraçar e continuar realizando”, finaliza Matheus.



saiba mais

@amicitiacafe

COM OU SEM ÁLCOOL



Comuns em países como Espanha e Estados Unidos, as *coffee parties* começaram a ganhar popularidade no Brasil recentemente, atraindo muitos jovens. Uma das explicações pode estar na busca de um estilo de vida mais saudável: um estudo da empresa britânica Mintel apontou que um terço das pessoas entre 20 e 24 anos não consome álcool, e os que bebem preferem fazer isso apenas em ocasiões especiais.

Mas os *drinks* cafeinados também são bem-aceitos, afinal, esse tipo de bebida pode agradar a outros perfis de consumidor, como pessoas mais velhas e grupos de amigos que querem brindar. Caipirinha de café, espresso com licor e capuccino alcoólico são exemplos de bebidas que levam álcool na medida certa e valorizam o sabor marcante do café.

Essa variedade amplia o alcance das festas e reforça a ideia de que diversão e responsabilidade podem caminhar juntas. A bebida se torna um complemento à experiência, e não o centro do evento, mantendo o clima leve e social. Essa abordagem ajuda a consolidar as *coffee parties* como uma alternativa inovadora de entretenimento diurno, capaz de unir gastronomia, música, socialização e novas tendências de consumo em um único espaço. ☀



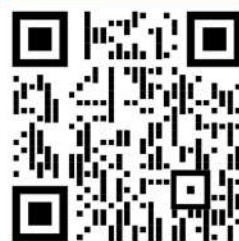
CARTÃO CESTA ASSAÍ, UM CARTÃO CHEIO DE VANTAGENS PARA O SEU **NEGÓCIO**.



Com cargas entre
R\$ 50 e R\$ 500
válidas por
180 dias.

Seus colaboradores
aproveitam os preços baixos
do Assaí, comprando em
qualquer loja da rede.

Aponte a câmera do
celular e saiba mais!



**ASSAÍ. PARA TODOS,
DE SOL A SOL.**



Seu
Natal
pede

Sadia



Onº1 do
Natal



Avisa
quando está
pronto

Muito
macio
e suculento



Chama a Sadi.a.
no zap

Uma história de PROSPERIDADE

Com muita dedicação e orgulho, o Assaí completou mais um ano de trajetória, uma verdadeira história de prosperidade. E você, já refletiu sobre as estratégias para alavancar seu negócio?

Aniversário é aquele momento em que a gente para um pouco, olha para trás e observa tudo o que já conquistou. Mas também é hora de pensar no futuro e no que ainda queremos realizar. É exatamente assim que celebramos mais um ano de Assaí Atacadista.

Desde 1974, a empresa vem construindo uma trajetória marcada por crescimento, transformação e propósito. Ao longo das décadas, a marca acompanhou as mudanças do país e as novas formas de empreender, evoluindo junto com o mercado e com os brasileiros.

Mais que uma evolução de identidade visual, essa evolução reflete uma estratégia de negócio sólida e um posicionamento claro: o de acreditar no poder da prosperidade compartilhada e na força de quem trabalha para crescer.

A cada ano, o Assaí se reinventa – modernizando processos, aprimorando a comunicação e fortalecendo o relacionamento com clientes e parceiros, sem nunca perder a essência que o acompanha desde o início.



Pensando nessa evolução, eu trouxe algumas dicas para quem empreende. Veja como fortalecer seu negócio:

- **Garanta uma identidade visual alinhada ao seu negócio**

Cores, formas e logos devem refletir os valores e a personalidade da marca.

- **Acompanhe as tendências do setor.**

Busque referências e informações para saber o que está acontecendo no mercado.

- **Entenda o cenário econômico.**

Isso é essencial para minimizar riscos e identificar oportunidades de crescimento.

- **Identifique as necessidades reais do público-alvo.**

Dessa forma, você alinha seu negócio ao que seus clientes querem, garantindo qualidade no atendimento e possibilidades de crescimento.

- **Ao olhar para o nosso Sol, lembre-se:**

ele simboliza 51 anos de história, aprendizado e transformação. Assim como em um aniversário, é hora de celebrar o que passou, se inspirar no presente e iluminar os caminhos do futuro.

Um abraço,
Sol



Alimente seu **negócio** com ideias **e conselhos** de quem chegou longe!



PODCAST

negócio
em dia
ACADEMIA ASSAÍ

A cada 15 dias, sempre às
quintas-feiras, um novo episódio
para ouvir **gratuitamente**.

- ▶ Inspire-se com histórias reais de empreendedores(as) como você.
- ▶ Aprenda com grandes especialistas.
- ▶ Descubra estratégias práticas para crescer no setor de alimentação.
- ▶ Fique por dentro das **tendências** do setor e destaque seu negócio.

OUÇA AGORA!



SIGA A ACADEMIA ASSAÍ NAS REDES SOCIAIS:



ACADEMIAASSAIOFICIAL



ACADEMIAASSAI

PATROCINADORES:

Bauducco



Guaraná
ANTARCTICA



ACRE

Assaí Rio Branco

Rod. BR-364, 1.897
Floresta Sul - Rio Branco
Tel.: (68) 3214-5600
WhatsApp: (68) 92003-2464

ALAGOAS

Assaí Arapiraca

Rua Maria Genusir Soares, 308
(Rod. AL 220) - Planalto
Tel.: (82) 3522-8600 / 3522-8602
WhatsApp: (82) 98124-9305

Assaí Maceió Farol

Av. Fernandes Lima, 4.000 - Farol
Tel.: (82) 3036-8100
WhatsApp: (41) 92001-6219

Assaí Maceió Mangabeiras

Av. Comendador Gustavo Paiva, 3261 - Mangabeiras
Tel.: (82) 3036-8050
WhatsApp: (82) 98138-4724

Assaí Menino Marcelo

Av. Menino Marcelo, s/n - Serraria
Tel.: (82) 3214-7300
WhatsApp: (82) 98124-9463

Assaí Tabuleiro

Av. Doutor Durval de Goes Monteiro, 10.580 - Tabuleiro do Martins
Tel.: (82) 3314-6100
WhatsApp: (41) 92003-9447

AMAPÁ

Assaí Macapá Marco Zero

Rod. Josmar Chaves Pinto, 03
Jd. Marco Zero
Tel.: (96) 3203-0400
WhatsApp: (96) 9193-0479

Assaí Zona Norte

Rua Tancredo Neves, 528 - São Lázaro
Tel.: (96) 3082-0100
WhatsApp: (96) 99193-0479

AMAZONAS

Assaí Manaus Bola da Suframa

Av. General Rodrigo Otavio 2.595 - Crespo

Tel.: (92) 2129-0850
WhatsApp: (41) 92003-8911

Assaí Manaus Grande Circular

Av. Autaz Mirim, 8.755 - Novo Aleixo
Tel.: (92) 3247-2250
WhatsApp: (92) 99100-6484

Assaí Manaus II

Av. Ephigenio Salles, 2.045 - Aleixo
Tel.: (92) 3643-0600
WhatsApp: (92) 99356-1568

Assaí Manaus Torquato

Av. Torquato Tapajós Nº 2.200
Bairro Flores
Tel.: (92) 3652-2600
WhatsApp: (92) 93300-5677

BAHIA

Assaí Barris

R. do Salete, 30 - Barris
Tel.: (71) 3277-3150
WhatsApp: (71) 9711-2723

Assaí Barreiras

Av. Cleriston Andrade, nº 1.897
São Miguel
Tel.: (77) 3614-0750
WhatsApp: (41) 92003-1930

Assaí Cabula

Rua Silveira Martins 119 - Cabula
Tel.: (71) 3194-9300
WhatsApp: (71) 99947-5845

Assaí Camaçari

Av. Jorge Amado, s/n
Bairro Reserva Camassarys
Tel.: (71) 3454-0250
WhatsApp: (41) 92003-3507

Assaí Cidade Baixa

Rua Luiz Régis Pacheco, 2 - Uruguai
Tel.: (71) 3316-8750
WhatsApp: (71) 99684-5436

Assaí Feira de Santana

Av. Eduardo Fróes Mota, s/n - Sobradinho
Tel.: (75) 3624-1221
WhatsApp: (75) 9851-6291

Assaí Golf Club

Rua Genaro de Carvalho, 516
Jd. Cajazeiras
Tel.: (71) 3282-0400
WhatsApp: (71) 99943-8650

Assaí Guanambi

Rod. BR 030, 5.978 - São Sebastião
Tel.: (77) 3452-4450
WhatsApp: (77) 9908-8260

Assaí Ilhéus

Estrada Una-Ilheus 222
São Francisco
Tel.: (73) 3657-6650
WhatsApp: (73) 99826-9023

Assaí Itapetinga

Rod. BA 263 - Recanto da Colina
Tel.: (77) 3262-3500
WhatsApp: (77) 99948-0447

Assaí Jequié

Av. Cesar Borges, s/n
São Judas Tadeu
Tel.: (73) 3526-4448
WhatsApp: (73) 99864-9743

Assaí Juazeiro da Bahia

Av. São João, 1.959 - Jd. Flórida
Tel.: (74) 3614-9736
WhatsApp: (74) 99809-1298

Assaí Lauro de Freitas

Av. Santos Dumont, 2.239 - Itinga
(Estrada do Coco)
Tel.: (71) 3289-9500
WhatsApp: (41) 92003-9458

Assaí Paripe

Av. Afranio Peixoto, s/n - Paripe
Tel.: (71) 3404-8450
WhatsApp: (41) 92003-3670

Assaí Paulo Afonso

Av. do Aeroporto, 13 - Jd. Bahia
Tel.: (75) 3282-3900
WhatsApp: (75) 99819-9614

Assaí Rótula do Abacaxi

Av. Antonio Carlos Magalhães, 1.400

Tel.: (71) 3017-2500
WhatsApp: (41) 92003-9003

Assaí Salvador Mussurunga

Rua Prof. Plínio Garcez de Sena, 1.240 -
Rótula da Santinha - Mussurunga
Tel.: (71) 3612-6300
WhatsApp: (41) 92003-5368

Assaí Salvador Paralela

Av. Governador Luis Viana Filho, 3.056,
Loja Trecho A - Imbuí
Tel.: (71) 3025-4100
WhatsApp: (41) 92003-3580

Assaí Senhor do Bonfim

BR 407 - Sentido Capim Grosso
Tel.: (74) 3542-4900
WhatsApp: (74) 99809-1496

Assaí Serrinha

Av. Lomanto Junior Margem - BR 116, S/N
Cidade Nova
Tel.: (75) 3261-8550
WhatsApp: (75) 9802-6694

Assaí Teixeira De Freitas

Av. Pres. Getúlio Vargas, 7.887
Jd. Beira Rio (Próximo à UPA)
Tel.: (73) 3292-2550

Assaí Tomba

Av. Eduardo Froes da Mota, 2.500
Tel.: (75) 3612-4000
WhatsApp: (75) 9943-7587

Assaí Vasco da Gama

Av. Vasco da Gama, 4.049
Tel.: (71) 3028-9651
WhatsApp: (41) 92004-1502

Assaí Vitória da Conquista

Av. Anel de Contorno s/n - Felícia
Tel.: (77) 3425-0072
WhatsApp: (77) 99862-5723

CEARÁ

Assaí Bezerra M (Fortaleza)

Av. Bezerra de Menezes, 571
Farias de Brito
Tel.: (85) 3533-4499

WhatsApp: (85) 98172-6919

Assaí Cais do Porto

Av. José Sabóia, 521 - Cais do Porto
Tel.: (85) 3133-8800
WhatsApp: (41) 92003-3547

Assaí Caucaia

Rod. BR-222, 6.970 BL A - Tabapuá
Tel.: (85) 3285-4189
WhatsApp: (85) 98199-4784

Assaí Cidade dos Funcionários

Rod Br 116, nº 501 - Messejana
Tel.: (85) 3251-4700
WhatsApp: (41) 92003-1502

Assaí Iguatu

Av. Carlos Roberto Costa, 180 - Areias
Tel.: (88) 3566-7900
WhatsApp: (41) 92003-9405

Assaí Joquei Clube

Av. Senador Fernandes Távora, 44
Tel.: (85) 3022-9310
WhatsApp: (85) 98198-3976

Assaí Juazeiro do Norte

Av. Padre Cícero
(próximo ao Detran) - São José
Tel.: (88) 3571-4408
WhatsApp: (41) 92003-8995

Assaí Kennedy

Av. Pres. Kennedy, 501
Tel.: (85) 3474-9700
WhatsApp: (41) 92003-3503

Assaí Maracanaú

Av. Dr. Mendel Steinbruch, 2.770
Distrito Industrial I
Tel.: (85) 3383-5900
WhatsApp: (85) 98169-9074

Assaí Mister Hull

Av. Mister Hull, 4.300
Tel.: (85) 3099-9501
WhatsApp: (85) 98203-2372

Assaí Montese

Av. Dos Expedicionários, 4.444

Jd. América
Tel.: (85) 3031-1040
WhatsApp: (85) 98187-0998

Assaí Parangaba

Av. Godofredo Maciel, 86 - Parangaba
Tel.: (85) 3292-6422
WhatsApp: (85) 98103-8127

Assaí Sobral

Rod. BR 222, 3.638
Gerardo Cristino de Menezes
Tel.: (88) 3614-0008
WhatsApp: (41) 92003-3522

Assaí Tapioqueiras

Av. Washington Soares, 10.300 - Messejana
Tel.: (85) 3194-2500
WhatsApp: (85) 8154-3418

Assaí Washington Soares

Av. Washington Soares, 5.657
Edson Queiroz
Tel.: (85) 3533-8200
WhatsApp: (85) 98154-5485

DISTRITO FEDERAL

Assaí Brasília Norte

STN ST Conj A - Asa Norte
Tel.: (61) 3028-9200
WhatsApp: (61) 99639-6330

Assaí Brasília Park

SMAS Trecho 03 Guarã
Tel.: (61) 2195-2700
WhatsApp: (41) 92003-9356

Assaí Brasília SIA

SIA SUL, S/Nº - Trecho 12 Lote 15
Tel.: (61) 3234-1773
WhatsApp: (61) 99832-9913

Assaí Ceilândia

QNM 11 - MEZANINO, 6
Tel.: (61) 9 9997-2846
WhatsApp: (61) 9915-6609

Assaí Taguatinga

QS -9 - Rua 100 Lote 04 - AREAL
(Pistão Sul - EPNB)
Tel.: (61) 3456-9150

WhatsApp: (61) 99874-8132

Assaí Taguatinga Shopping

QS 03

Tel.: (61) 3043-2063

WhatsApp: (61) 99826-8479

ESPÍRITO SANTO

Assaí Serra

Av. Iriri, 120 - Planalto de Carapina

Tel.: (27) 3067-7660

WhatsApp: (27) 99838-9679

Assaí Vitória Aeroporto

Av. Fernando Ferrari, 3740 - Aeroporto

Tel.: (27) 3145-0800

WhatsApp: (27) 99809-0944

GOIÁS

Assaí Anápolis

Av. Universitária, 765 - Jd. Bandeirante

Tel.: (62) 3310-8700

WhatsApp: (41) 92003-5784

Assaí Caldas Novas

Av. Santo Amaro, Nº 1.697

Solar de Caldas Novas

Tel.: (64) 3454-7250

WhatsApp: (41) 92003-3839

Assaí Goiânia Buritis

Av. Padre Orlando de Moraes, s/n

Parque Amazônia

Tel.: (62) 3280-7205

WhatsApp: (62) 99634-2554

Assaí Goiânia Perimetral

Av. Perimetral Norte, 2.609

Vila João Vaz

Tel.: (62) 3219-7850

WhatsApp: (41) 92003-9125

Assaí Goiânia Portugal

Av. Portugal, 744

Tel.: (62) 3913-7081

WhatsApp: (62) 99940-2418

Assaí Goiânia T9

Av. Milão, s/n (próximo ao Terminal

Bandeira) - Jd. Europa

Tel.: (62) 3219-8700

WhatsApp: (62) 99928-4829

Assaí Independência

Av. Independência - Setor Central

Tel.: (62) 3243-5800

WhatsApp: (62) 9959-6499

Assaí Rio Verde

Rod. BR 060, s/n - Perimetro Urbano

Tel.: (64) 3901-3150

WhatsApp: (41) 92003-6612

Assaí Valparaíso

Rod. BR 040 Sentido Luziânia, s/n

Parque Rio Branco

Tel.: (061) 3669-9850

WhatsApp: (61) 99607-0684

MARANHÃO

Assaí Angelim

Av. Jerônimo de Albuquerque, 260

Tel.: (98) 3020-8750

WhatsApp: (41) 92003-8717

Assaí Guajaras

Av. Guajaras, 06 - São Bernardo

Tel.: (98) 3133-6565

WhatsApp: (41) 92003-9275

Assaí Imperatriz

Rod. BR - 010 KM12 - Coco Grande

Tel.: (99) 3221-8979

WhatsApp: (99) 9132-7318

Assaí São Luís Turu

Av. São Luís Rei de França Sn - Bairro Turu

(Próx. a rotatória Cheiro Verde)

Tel.: (98) 3131-3650

WhatsApp: (98) 9158-0494

MATO GROSSO

Assaí Coxipó

Av. Rua Fernando Corrêa da Costa, 4.875

Tel.: (65) 3669-3055

WhatsApp: (65) 9690-2823

Assaí Cristo Rei

Av. Dom Orlando Chaves, s/n

Tel.: (65) 3685-4767

WhatsApp: (41) 92003-8514

Assaí Jd. das Américas

Av. Fernando Corrêa da Costa, 1.255

Jd. das Américas

Tel.: (65) 3618-3850

WhatsApp: (41) 92003-6950

Assaí Rondonópolis

Av. Presidente Médici, 4.269

Vila Birigui

Tel.: (66) 3425-2163

WhatsApp: (66) 99710-1446

Assaí Rondonópolis Bandeirantes

Av. Bandeirantes, 4.165

Jd. Bela Vista

Tel.: (66) 3014-1314

WhatsApp: (66) 99671-0169

Assaí Santa Rosa

Av. Miguel Sutil, 9.100 - Quadra 10

Santa Rosa

Tel.: (65) 3318-6400

WhatsApp: (65) 99927-5789

Assaí Sinop

Av. dos Jacarandas, 4030 - Quadra 19 -

Lote 999 - Setor Industrial Norte

Tel.: (66) 3511-6900

WhatsApp: (66) 99698-8196

MATO GROSSO DO SUL

Assaí Acrissul

Av. Fábio Zahran, 7.919

Jd. América

Tel.: (67) 3342-0505

WhatsApp: (67) 9823-9497

Assaí Campo Grande Aeroporto

Av. Duque de Caxias, 3200 (Próx. ao

aeroporto) - Santo Antônio

Tel.: (67) 3368-1650

WhatsApp: (67) 9836-1186

Assaí Coronel Antonino

Av. Cônsul Assaf Trad, s/n

Mata do Jacinto

Tel.: (67) 3354-6000

WhatsApp: (67) 9603-5979

Assaí Dourados

Rua Coronel Ponciano de Mattos Pereira,

785 - Conj Habit. Terra Roxa

Tel.: (67) 3416-2500

WhatsApp: (67) 99617-8991

Assaí Gunter Hans

Av. Gunter Hans, s/nº - Coophavila II

Tel.: (67) 3378-0250

WhatsApp: (67) 9958-4054

Assaí Joaquim Murtinho

Rua Joaquim Murtinho, 3.167 - Tiradentes

Tel.: (67) 3357-4550

WhatsApp: (67) 99905-5829

MINAS GERAIS**Assaí Belvedere**

Rua Maria Luiza Santiago, 110

Tel.: (31) 2111-9400

Assaí Betim

Av. Juiz Marco Túlio Isaac, 3.355

Parque das Industrias

Tel.: (31) 3277-3150

WhatsApp: (41) 92003-8916

Assaí Contagem

Av. João César de Oliveira, 4.321

Novo Eldorado

Tel.: (31) 3198-3100

WhatsApp: (41) 92003-8915

Assaí Ipatinga

Av. Pedro Linhares Gomes, 5.765

Tel.: (31) 3828-4600

WhatsApp: (31) 99078-4569

Assaí Juiz de Fora

R Tenente Coronel Delfino Faria Nº 45

Santa Tereza

Tel.: (32) 3692-8000

WhatsApp: (41) 92001-6231

Assaí Minas Shopping

Av. Cristiano Machado, 4.000 - União

Tel.: (31) 3449-8450

Assaí Santa Efigênia

Av. Francisco Sales, 898

Tel.: (31) 3238-1100

WhatsApp: (41) 92003-4791

Assaí Sete Lagoas

Av. Doutor Renato Azeredo, Nº 2.575

Canaa

Tel.: (31) 3779-6450

WhatsApp: (41) 92004-1848

Assaí Uberlândia

Av. Governador Rondon Pacheco, 755

Tabajaras

Tel.: (34) 3299-4600

WhatsApp: (41) 92003-9087

PARÁ**Assaí Ananindeua BR**

Rod. BR 316 KM 9, 1.760 - Centro

Tel.: (91) 3262-8350

WhatsApp: (91) 9149-9453

Assaí Augusto Montenegro

Rod. Augusto Montenegro, s/n - KM 21

Tenoné

Tel.: (91) 3073-6700

WhatsApp: (91) 92001-7481

Assaí Batista Campos

Av. Conselheiro Furtado, 76

Batista Campos

Tel.: (91) 3210-8100

WhatsApp: (91) 9349-0727

Assaí Belém Almirante Barroso

Av. Alm. Barroso, 5.386 - Castanheira

Tel.: (91) 3214-9600

WhatsApp: (91) 99154-4156

Assaí Belém Mário Covas

Rod. Mário Covas, 69 - Coqueiro

Tel.: (91) 3284-1550

WhatsApp: (91) 99127-5954

Assaí Castanhal

Av. Presidente Getúlio Vargas, 5.600 -

Jaderlandia

Tel.: (91) 3412-4650

WhatsApp: (91) 99363-7717

Assaí Parauapebas

Rod. PA 275 - S/N Gleba Carajas

Tel.: (94) 3352-5250

WhatsApp: (94) 9223-7752

Assaí Santarém

Av. Engenheiro Fernando Guilhon S/N -

Santarenzinho

Tel.: (93) 3524-7900

WhatsApp: (93) 9220-8980

PARAÍBA**Assaí Cabedelo**

BR 230, S/N - Parque Boa Esperança

Tel.: (83) 3194-0400

WhatsApp: (83) 98205-1718

Assaí Campina Grande

Av. Jornalista Assis Chateaubriand, s/n

Liberdade

Tel.: (83) 3331-3507

WhatsApp: (83) 98195-7324

Assaí Campina Grande Mirante

Av. Pref. Severino Bezerra Cabral, 1.339

Mirante

Tel.: (83) 3344-5400

WhatsApp: (83) 98209-7793

Assaí Epitácio Pessoa

Av. Presidente Epitácio Pessoa, 1.277

Tel.: (83) 3044-1350

WhatsApp: (83) 98113-5963

Assaí João Pessoa Geisel

Rua Motorista Aldovandro Amâncio

Pereira, nº 51 - Ernesto Geisel

Tel.: (83) 3231-4381

WhatsApp: (83) 98154-1475

PARANÁ**Assaí Atuba**

BR-476, 1.801 - Atuba

Tel.: (41) 3072-1900

WhatsApp: (41) 99112-9790

Assaí Curitiba

Rod. BR -116, 18.580 - Pinheirinho

Tel.: (41) 3567-5350

WhatsApp: (41) 9238-1436

Assaí Curitiba Av. XV

Av. Marechal Humberto de Alencar Castelo

Branco, 230

Tel.: (41) 3142-7071

WhatsApp: (41) 99280-6843

Assaí Curitiba JK

Av. Juscelino Kubitschek de

Oliveira, 2.511 - CIC

Tel.: (41) 3279-6100

WhatsApp: (41) 99144-6955

Assaí Curitiba Kennedy

Av. Pres. Kennedy, 1.000 - Rebouças
Tel.: (41) 3228-9100
WhatsApp: (41) 9243-4175

Assaí Foz do Iguaçu

Av. Paraná, 4195
Tel.: (45) 3025-9300
WhatsApp: (45) 99154-3778

Assaí Londrina

Av. Tiradentes, N°4650 - Quadra 114
Lote 104-1 - Jd. Shangri-La
Tel.: (43) 3357-9026
WhatsApp: (43) 99106-6987

Assaí Londrina II

Av. Saul Elkind, 2.211 - Conj. Vivi Xavier
Tel.: (43) 3294-4100
WhatsApp: (43) 9193-2839

Assaí Maringá

Rua Rubens Sebastião Marin, 1820
Pq. Industrial
Tel.: (44) 3472-3600
WhatsApp: (44) 9143-0692

Assaí Maringá Seminário

Av. Colombo - N° 9.322
Gleba Patrimônio
Tel.: (44) 3218-4550
WhatsApp: (44) 9179-6946

PERNAMBUCO

Assaí Av. Recife

Av. Recife, N° 5777 (Próximo ao Ceasa)
Jd. São Paulo
Tel.: (81) 3252-6600
WhatsApp: (81) 7112-9363

Assaí Benfica

Rua Benfica, 715 - Madalena
Tel.: (81) 2122-0950
WhatsApp: (81) 98160-7310

Assaí Boa Viagem

Av. Engenheiro Domingos Ferreira, 1818
Tel.: (81) 3036-7500
WhatsApp: (81) 98218-5362

Assaí Cabo de Santo Agostinho

Rod. PE 60, 2520 - Garapu

Tel.: (81) 3518-5000
WhatsApp: (81) 98108-7917

Assaí Camaragibe

Av. Doutor Belmino Correia, 681
Tel.: (81) 3456-8952
WhatsApp: (81) 8189-6798

Assaí Caruaru

Av. Cleto Campelo, 9 - Centro
Tel.: (81) 3721-8591
WhatsApp: (81) 8113-1909

Assaí Caruaru II

Av. João de Barros - S/N Quadra 13
Tel.: (81) 3725-6850
WhatsApp: (81) 8222-4326

Assaí Garanhuns

Av. Prefeito Luiz Souto Dourado, 1.102 -
Severiano Moraes Filho
Tel.: (87)3762-2115 | 3762-2197
WhatsApp: (87) 8117-5697

Assaí Imbiribeira

Av. Marechal Mascarenhas de
Moraes, 2.056 - Imbiribeira
Tel.: (81) 3497-7350
WhatsApp: (81) 98146-1262

Assaí Jaboatão

Av. General Barreto de Menezes, 434
Prazeres
Tel.: (81) 3797-2400
WhatsApp: (81) 98124-3593

Assaí Olinda

Av. Pres. Kennedy, N° 2800
Bairro Peixinhos
Tel.: (81) 3243-8000
WhatsApp: (81) 98197-4220

Assaí Paulista

Rod. BR 101, 5.800 - Artur Lundgren
Tel.: (81) 3437-8700
WhatsApp: (81) 98230-9073

Assaí Petrolina

Av. Sete de Setembro - Antonio Cassimiro
Tel.: (87) 3866-7100
WhatsApp: (81) 98145-8529

Assaí Serra Talhada

Av. Waldemar Ignácio de Oliveira - S/N
Tel.: (87) 3929-2850
WhatsApp: (87) 8131-0223

PIAUI

Assaí Parnaíba

BR-343 - Sabiazal
Tel.: (86) 3315-7100
WhatsApp: (86) 8193-9048

Assaí Picos

Rod. BR - 316 S/N - Belo Norte
Tel.: (89) 3415-0600
WhatsApp: (89) 8123-8347

Assaí Raul Lopes

Av. Raul Lopes, 2757 - Ininga
Tel.: (86) 3026-8031
WhatsApp: (86) 8187-9760

Assaí Teresina

Rua Jacinto Rufino Macedo, 1.000
São Raimundo
Tel.: (86) 3194-1250
WhatsApp: (86) 98116-7057

Assaí Teresina Kennedy

Av. Pres. Kennedy, 501
Tel.: (86) 2107-8050
WhatsApp: (86) 98101-6154

RIO DE JANEIRO

Assaí Alcântara

Rua Doutor Alfredo Backer, 605 - Alcântara
Tel.: (21) 3706-0343
WhatsApp: (21) 99582-8283

Assaí Ayrton Senna

Av. Ayrton Senna, 6.000 - Jacarepagua
Tel.: (21) 2110-7850
WhatsApp: (21) 99628-6980

Assaí Araruama

Av. Getúlio Vargas Parque Hotel
Picada, Araruama
Tel.: (22) 2674-4600

Assaí Bangu

Rua Francisco Real, 2.050 - Bangu
Tel.: (21) 2401-6224
WhatsApp: (21) 99628-7143

Assaí Bangu (Av. Brasil)

Av. Brasil, 33.809 - Bangu
Tel.: (21) 3291-9350
WhatsApp: (21) 99607-7037

Assaí Barra da Tijuca

Av. Das Américas, 900 - Barra Da Tijuca
Tel.: (21) 2493-3050
WhatsApp: (21) 99598-5039

Assaí Boulevard

Rua Maxwell, 300 - Vila Isabel
Tel.: (21) 2575-2950

Assaí Campinho

Rua Domingos Lopes, 195 - Madureira -
Campinho
Tel.: (21) 2450-2329
WhatsApp: (21) 97156-2715

Assaí Campos dos Goytacazes

Av. Dr. Nilo Peçanha, 479
Parque Santo Amaro
Tel.: (22) 2739-7500
WhatsApp: (22) 99911-6441

Assaí Cabo Frio

Av. América Central 900 - São Cristóvão
Tel.: (22) 2640-6450
WhatsApp: (21) 99612-2877

Assaí Carioca

Av. Vicente de Carvalho, 909
Vila da Penha
Tel.: (21) 2169-3430
WhatsApp: (21) 97278-0352

Assaí Ceasa

Av. Brasil 19.201 - Irajá
Tel.: (21) 2473-2071

**Assaí Cesário de Melo
(Campo Grande)**

Av. Cesário de Melo, 3.470 - Rio de Janeiro
Tel.: (21) 3198-1450

Assaí Cordovil

R. Aricambu, 65 - Lot 1 Pla 46344
Cordovil
Tel.: (21) 3341-2500
WhatsApp: (21) 99778-9507

Assaí Duque de Caxias

Av. Governador Leonel de Moura
Brizola, 2.973 - Vila Centenário
Tel.: (21) 3780-5800
WhatsApp: (21) 99716-7642

**Assaí Duque de Caxias Parque
Fluminense**

Av. Governador Leonel de Moura
Brizola, 8.801 - São Bento
Tel.: (21) 2672-8150
WhatsApp: (21) 99607-7303

Assaí Freguesia (Jacarepaguá)

Estrada de Jacarepaguá, 7.753 - Freguesia
Tel.: (21) 2447-6405
WhatsApp: (21) 97160-4987

Assaí Galeão

Estrada do Galeão, 2.700
Tel.: (21) 3178-9660
WhatsApp: (21) 99517-3174

Assaí Ilha do Governador

Av. Maestro Paulo Silva, 100 - Jd. Carioca -
Ilha do Governador
Tel.: (21) 3383-8589
WhatsApp: (21) 97164-8294

Assaí Macaé Obelisco

Acerda Agostinho, S/N, Lote 3 A
Virgem Santa
Tel.: (22) 2757-6050
WhatsApp: (22) 99928-5571

Assaí Mendanha

Estrada do Mendanha, 3.457
Campo Grande
Tel.: (21) 3406-6968

Assaí Méier

R. Dias da Cruz, 371 - Méier
Tel.: (21) 3296-5050
WhatsApp: (21) 99506-9997

Assaí Nilópolis

Av. Getúlio de Moura, 1.983 - Centro
Tel.: (21) 3760-0086
WhatsApp: (21) 97285-7414

Assaí Niterói

Rua Benjamin Constant, 263
Largo do Barradas
Tel.: (21) 2625-6526
WhatsApp: (21) 99628-5371

Assaí Niterói Ponte

Rua Presidente Castelo Branco, 161
Tel.: (21) 3620-9980

Assaí Nova Iguaçu

Av. Marechal Floriano Peixoto, 1.448 - Centro
Tel.: (21) 2668-2335
WhatsApp: (21) 99602-0522

Assaí Nova Iguaçu Via Light

Av. Tancredo Neves, 3.424 - Nova Iguaçu
Tel.: (21) 2882-3450
WhatsApp: (21) 99933-4081

Assaí Petrópolis

Estrada União e Indústria, 870 - Roseiral
Tel.: (24) 2232-5500
WhatsApp: (24) 99984-7112

Assaí Pilares

Av. Dom Hélder Câmara, 6.350 - Pilares
Tel.: (21) 3315-7200
WhatsApp: (21) 99723-6849

Assaí Raul Veiga

Estrada Raul Veiga, 243
Tel.: (021) 3856-9090

Assaí Rio Dutra

Rod. Presidente Dutra, 10521 - Mesquita
Tel.: (21) 2797-1550
WhatsApp: (21) 99875-6214

Assaí Sabão Português

Av. Brasil, 2.251 - São Cristóvão
Tel.: (21) 3295-2150
WhatsApp: (21) 99849-4087

Assaí Santa Cruz

Av. Padre Guilherme Decaminada, 2.385 -
Santa Cruz
Tel.: (21) 3198-1950

Assaí Santa Cruz Varandas

Estrada da Pedra, 2.500 - Santa Cruz
Tel.: (21) 2139-0250

Assaí São Gonçalo

R. Doutor Alberto Torres, S/N
São Gonçalo
Tel.: (21) 2728-1150

Assaí São Gonçalo Centro

Av. Presidente Kennedy, 429
Tel.: (21) 2169-3400
WhatsApp: (21) 99628-6748

Assaí São João de Meriti

Rod. Presidente Dutra, 4301
Jd. José Bonifácio
Tel.: (21) 2757-5950
WhatsApp: (21) 99602-0508

Assaí Tijuca Mariz e Barros

Rua Mariz e Barros, 975 - Tijuca
Tel.: (21) 3528-1100
WhatsApp: (21) 96748-0592

Assaí Tribobó

Av. Fued Moises, 114 - Tribobó
Tel.: (21) 2702-8300
WhatsApp: (21) 99526-2282

Assaí Av. Maracanã

Av. Maracanã, 1.188 - Tijuca
Tel.: (21) 3176-9600
WhatsApp: (21) 99759-2167

Assaí Mercado Jacarepaguá

Estrada dos Bandeirantes, 1.430
Taquara
Tel.: (21) 2132-6800

RIO GRANDE DO NORTE

Assaí Maria Lacerda

Av. Maria Lacerda Montenegro, 900,
Nova Parnamirim
Tel.: (84) 3031-9031

Assaí Mossoró

Av. Wilson Rosado, 2.580 - Abolição I e II
Tel.: (84) 3312-8501

Assaí Natal

Av. Dão Silveira, s/n - Pitimbu - Natal
Tel.: (84) 3218-9324 / 3218-5529

Assaí Ponta Negra

Av. Engenheiro Roberto Freire, 1.686,

Capim Macio, Natal

Tel.: (84) 3642-7550

Assaí São Gonçalo do Amarante

Av. Bacharel Tomaz Landim, s/n
Tel.: (84) 3674-8450 / 3674-8452

RONDÔNIA

Assaí Porto Velho

Rua da Beira, 6.881 - Lagoa
Tel.: (69) 3216-2300 / 3216-2301

Assaí Porto Velho Imigrantes

Av. dos Imigrantes, 4.045
Tel.: (69) 3216- 6900

RORAIMA

Assaí Boa Vista

Av. Brasil, 616 (BR 174) - Boa Vista
Tel.: (95) 3194-1400 / 3194-1401

SÃO PAULO

Grande São Paulo

Assaí Aeroporto Congonhas

Av. Washington Luís, 5859 - Santo Amaro
Tel.: (11) 5538-9800
WhatsApp: (11) 91599-3645

Assaí Águia de Haia

Av. Águia de Haia, 2.636
Parque das Paineiras
Tel.: (11) 2046-6213
WhatsApp: (11) 91021-7201

Assaí Amoreiras

Av. Ruy Rodrigues, 1.400 - Amoreiras
Tel.: (19) 3274-3100
WhatsApp: (19) 97161-4976

Assaí Anhanguera

Rua Samuel Klabin, 193 - Bela Aliança
Tel.: (11) 3839-8100
WhatsApp: (11) 91201-8048

Assaí Araçatuba

Av. Waldemar Alves, 230 - São Vicente
Tel.: (18) 3636-4270
WhatsApp: (41) 92003-3660

Assaí Araraquara

Av. José Bonifácio, 483 - Centro
Tel.: (16) 3311-3300

WhatsApp: (16) 99601-4692

Assaí Aricanduva

Av. Aricanduva, 5555 - Ancora Assaí
Jd. Marília
Tel.: (11) 2723-2350
WhatsApp: (11) 91224-5961

Assaí Bala Juquinha

Av. dos Estados, 1.155 - Vila Metalurgica
Tel.: (11) 4976-9800
WhatsApp: (11) 91021-9699

Assaí Barra Funda

Av. Marquês de São Vicente, 1.354
Barra Funda
Tel.: (11) 3611-1651
WhatsApp: (41) 92003-6902

Assaí Barueri

Av. Mário Sadanori Doi, 479
Jd. dos Camargos
Tel.: (11) 3538-4680
WhatsApp: (41) 92001-6259

Assaí Bauru

Rua General Marcondes Salgado Quadra,
855 - Parte I - Centro
Tel.: (14) 3212-4605
WhatsApp: (14) 997579241

Assaí Brás Cubas

Av. Henrique Peres, 1.330
Vila Bernadotti
Tel.: (11) 4738-7300
WhatsApp: (11) 95322-1461

Assaí Campinas

Av. Senador Saraiva, 835 - Centro
Tel.: (19) 3274-3100
WhatsApp: (41) 92004-1896

Assaí Campinas Abolição

Rua da Abolição, 2.013
Tel.: (19) 3779-3500
WhatsApp: (19) 99974-6445

Assaí Carapicuíba

Av. Desembargador Doutor Eduardo Cunha
De Abreu, 1.455 - Vila Municipal
Tel.: (11) 4189-9600
WhatsApp: (11) 91022-8463

Assaí Caraguá Serramar Shopping

Av. José Herculano, 1086
Jd. Britânia
Tel: (12) 3206-3600
WhatsApp: (12) 99641-6116

Assaí Caraguatatuba

Av. Prisciliana de Castilho, 840 - Caputera
Tel: (12) 3897-5614
WhatsApp: (41) 92001-6246

Assaí Casa Verde

Av. Engenheiro Caetano Álvares, 1927 - Casa Verde
Tel: (11) 3411-5256
WhatsApp: (11) 91038-1536

Assaí Cidade Dutra

Av. Senador Teotônio Vilela, 2.926 - Cidade Dutra
Tel: (11) 5970-5900
WhatsApp: (41) 92001-7380

Assaí Cidade Tiradentes

Rua João Cabral de Melo Neto nº 74 - Lote 69 A 90 Quadras 87 A 90
Tel: (11) 2559-7000
WhatsApp: (11) 99772-9543

Assaí Cotia

Estrada do Embú, 162 - Jd. Torino
Tel: (11) 2159-4655
WhatsApp: (11) 93764-9916

Assaí Cotia Centro

Av. Prof. José Barreto, 1635
Jd. Dinorah
Tel: (11) 5699-9700

Assaí Diadema Piraporinha

Av. Piraporinha, 1144 - Vila Nogueira
Tel: (11) 4070-8700

Assaí Embu das Artes

Av. Elias Yazbek, 1.183 - Tingidor
Tel: (11) 4778-9600
WhatsApp: (11) 95054-4983

Assaí Fernão Dias

Rod. Fernão Dias, s/n - Parque Edu Chaves
Tel: (11) 2242-3302
WhatsApp: (11) 91033-0263

Assaí Franco da Rocha

Rod. Prefeito Luiz Salomão Chamma, 905
Quadra: Gleba Loteamento 94 - Glabas
lote: Área 8
Tel: (11) 4934-5780
WhatsApp: (11) 91224-3017

Assaí Freguesia do Ó

Av. Nossa Senhora do Ó, 1759 - Limão
Tel: (11) 3933-3300
WhatsApp: (41) 92003-3561

Assaí Giovanni Pirelli

Rua Giovanni Battista Pirelli, 1.221
Vila Homero Thon
Tel: (11) 4458-3419
WhatsApp: (41) 92004-1904

Assaí Guaianases

Dom João Nery (com Rua Engenheiro Bardot), 4.031 - Itaim Paulista
Tel: (11) 3052-1350
WhatsApp: (41) 92003-1796

Assaí Guaianases Estação

Estrada Itaquera Guaianases, 2671
Parque Central
Tel: (11) 2551-7500
WhatsApp: (41) 92001-6281

Assaí Guarujá

Rua Valdomiro Macário, 570 - Sítio Conceiçãozinha
Tel: (013) 3328-6199
WhatsApp: (13) 99778-1487

Assaí Guarulhos B. Maia

Av. Salgado Filho nº 1301 - Centro
Tel: (11) 2475-4300
WhatsApp: (11) 91571-7586

Assaí Guarulhos Centro

Av. Antônio de Souza, 300
Jd. Santa Francisca
Tel: (11) 2087-4090
WhatsApp: (11) 97239-8964

Assaí Guarulhos Jamil

Rua Jamil Joao Zarif, 689
Jd. Santa Vicencia
Tel: (11) 2402-8950
WhatsApp: (41) 92003-8674

Assaí Guarulhos Pimentas

Estrada Presidente Juscelino Kubitschek de Oliveira, 3410
Pimentas
Tel: (11) 3521-1100
WhatsApp: (41) 92004-1464

Assaí Hortolândia

Rua Luiz Camilo de Camargo S/N
Quadra G Gleba A - Loteamento Remanso
Tel: (19) 3809-9200
WhatsApp: (19) 99751-6693

Assaí Indaiatuba

Av. Francisco de Paula Leite, 2242 - Quadra Lote A - Parque das Nações
Tel: (19) 3816-9800
WhatsApp: (19) 99948-1465

Assaí Interlagos

Av Sarg Geraldo Santa'ana, 1491
Jd. Taquaral
Tel: (11) 5541-3500
WhatsApp: (11) 95318-4501

Assaí Itapetinga

Rod. BA 263 - Recanto da Colina (Em frente à UESB)
Tel: (77) 3262-3500
WhatsApp: (77) 99948-0447

Assaí Itapevi

Rod. Engenheiro Renê Benedito da Silva, 977 - São João
Tel: (11) 4144-9180
WhatsApp: (41) 92003-8357

Assaí Itatiba

Av. Luiz E. Bianchi, 120 - Jd. Lucca
Tel: (11) 4524-9900
WhatsApp: (41) 92003-9136

Assaí Itaquaquecetuba

Rod. João Afonso de Souza Castellano, 3810 - Vila Ursulina
Tel: (11) 4642-8580
WhatsApp: (11) 91599-1098

Assaí Itaquera

Av. Sylvio Torres, 190
Conj. Habitacional Padre José Anchieta
Tel: (11) 3544-6450

WhatsApp: (11) 91021-8396

Assaí Jabaquara

Rua Taquaruçu, 79
Vila Parque Jabaquara
Tel: (11) 5011-5673
WhatsApp: (11) 91209-4135

Assaí Jacarepaguá

Estrada de Jacarepaguá, 7.753
Freguesia
Tel: (21) 2447-6405
WhatsApp: (21) 97160-4987

Assaí Jacu Pêssego

Av. Jacu Pêssego, 750 - Jd. Colônia
Tel: (11) 2523-9360
WhatsApp: (41) 92003-2026

Assaí Jaçanã

Av. Luís Stamatís, 35 - Vila Constança
Tel: (11) 3544-6550
WhatsApp: (11) 91646-3328

Assaí Jaguaré

Av. Jaguaré, 925 - Jaguaré
Tel: (11) 3714-4623
WhatsApp: (41) 92001-6235

Assaí Jaguaré Corifeu

Av. Corifeu de Azevedo Marques, 4.160
Vila Lajeado
Tel: (11) 3716-3600
WhatsApp: (11) 91641-4764

Assaí Jandira

Av. Alziro Soares, 20 - Nucleo Micro Industrial Presidente Wilson
Tel: (11) 4772-1400
WhatsApp: (11) 91021-6313

Assaí Jaraguá/Taipas

Av. Raimundo Pereira de Magalhães, 10.535 - Jd. Lider
Tel: (11) 3944-6800
WhatsApp: (41) 92003-2046

Assaí João Dias

Av. Guido Caloi, 25 - Jd. São Luís
Tel: (11) 2755-7555
WhatsApp: (41) 92003-8729

Assaí Jundiaí

Rua Quinze de Novembro, 430 - Centro
Tel: (11) 2136-0405
WhatsApp: (11) 91209-7979

Assaí Jundiaí Ferroviários

Av. União dos Ferroviários, 2.940
Ponte de Campinas
Tel: (11) 4521-6750
WhatsApp: (11) 91021-8574

Assaí Limeira

Largo José Bonifácio, 149 - Centro
Tel: (19) 2114-9855
WhatsApp: (19) 99712-6948

Assaí Limeira Anel Viário

Via Antonio Cruanes Filho, 4.750
Jd. Colinas de São João
Tel: (19) 3404-1630
WhatsApp: (11) 91210-4975

Assaí Marginal Tietê - Tatuapé

Rua Ulisses Cruz, 993 - Lote A - Tatuapé
Tel: (11) 2095-8100
WhatsApp: (11) 99731-6222

Assaí Marginal Tietê Vila Maria

Av. Morvan Dias de Figueiredo, 3231
Tel: (11) 2095-8100
WhatsApp: 11971198210

Assaí Mogi das Cruzes

Rua José Meloni, 998 - Mogilar
Tel: (11) 4790-6103
WhatsApp: (41) 92003-9466

Assaí Mogilar

Av. Prefeito Carlos Ferreira Lopes nº 600
Tel: (11) 4699-8200
WhatsApp: (11) 91554-7698

Assaí Mooca

Rua Javari nº 403 - Mooca
Tel: (11) 2081-6360
WhatsApp: (11) 91207-0894

Assaí Nações Unidas

Av. das Nações Unidas, 22.777
Vila Almeida
Tel: (11) 3795-8700

WhatsApp: (11) 91554-6672

Assaí Nordestina

Av. Nordestina, 3.077 - Vila Americana
Tel: (11) 2928-4650
WhatsApp: (11) 99875-3550

Assaí Osasco

Av. dos Autonomistas, 1.687 - Vila Yara
Tel: (11) 3411-5600
WhatsApp: (11) 94119-1234

Assaí Paulínia

Av. José Paulino, 2.600 - Jd. América
Tel: (19) 3833-0760
WhatsApp: (19) 99725-0732

Assaí Penha - Marginal Tietê

Av. Condessa Elizabeth de Robiano, 5.500
Tel: (11) 2641-2266
WhatsApp: (11) 91021-7332

Assaí Penha Tiquatira

Av. São Miguel, 962 - Vila Marieta
Tel: (11) 2793-2500

Assaí Piracicaba

Rua Regente Feijó, 823 - Centro
Tel: (19) 3436-6400

Assaí Piracicaba Nova América

Av. Antônio Fazanaro, 95 - Pauliceia
Tel: (19) 3401-2100
WhatsApp: (19) 97161-0273

Assaí Pirajussara

Av. Ibirama, 51 - Parque Industrial Daci
Tel: (11) 4138-1580
WhatsApp: (41) 92003-6806

Assaí Praia Grande

Av. Presidente Kennedy, 9271 - Emboacu
Tel: (13) 3471-8475
WhatsApp: (13) 99674-4616

Assaí Praia Grande II

Av. Ministro Marcos Freire, 1.600
quadra 04 Lote 06 - Glória
Tel: (13) 3596-9500
WhatsApp: (41) 92004-4654



USHI_23138.012025

INOVAÇÃO
VITAMINA C
TOQUE SECO

HIDRATAÇÃO TOQUE SECO 8H*



O HIDRATANTE **ATÉ PRA QUEM ODEIA HIDRATANTE**

*Teste instrumental.



FÓRMULA
VEGANA

Assaí PG Litoral Plaza

Av. Ayrton Senna da Silva, 1.511
Tude Bastos
Tel: (13) 3476-3800
WhatsApp: (13) 99783-3704

Assaí Presidente Prudente

Av. Joaquim Constantino, 3.025
Presidente Prudente
Tel: (18) 3908-4449
WhatsApp: (18) 99643-1723

Assaí Raposo Tavares

Av. Mal. Fiuza de Castro, 239
Jd. Pinheiros
Tel: (11) 3732-3100
WhatsApp: (11) 95580-2014

Assaí Ribeirão Pires

Av. Francisco Monteiro, 1.941
Vila Maria
Tel: (11) 4825-1995
WhatsApp: (11) 95606-1234

Assaí Ribeirão Preto

Av. Presidente Castelo Branco, 2.395
Parque Industrial Lagoinha
Tel: (16) 3211-5700
WhatsApp: (16) 99992-6384

Assaí Ribeirão Preto Imigrantes

Av. Presidente Castelo Branco, 50
Jd. Castelo Branco
Tel: (16) 3968-6200
WhatsApp: (16) 99731-2068

Assaí Ribeirão Preto Rotatória

Av. Treze de Maio, 92/94/96
Jd. Paulista
Tel: (16) 3624-8654
WhatsApp: (16) 99750-2748

Assaí Ribeirão Preto Vargas

Av. Pres. Vargas, 1.617 - Jd. Irajá
Tel: (16) 3913-8300
WhatsApp: (16) 99727-8166

Assaí Rio Claro

Av. Tancredo Neves, 450 - Jd. Clarete
Tel: (19) 2111-2151
WhatsApp: (19) 99798-8710

Assaí Rio Preto Centro

Av. Philadelpho Manoel Gouveia
Netto, 2800 - Vila Maceno
Tel: (17) 3334-9600
WhatsApp: (17) 9973-14068

Assaí Santa Bárbara do Oeste

Rua da Agricultura, 1.258
Loteamento Industrial
Tel: (19) 3459-9550

Assaí Santa Catarina

Av. Santa Catarina, 1.672 - Vila Mascote
Tel: (11) 5671-8500
WhatsApp: (11) 95584-1589

Assaí Santo André

Av. Visconde de Taunay, 216 - Centro
Tel: (11) 3468-4700
WhatsApp: (11) 96847-1607

Assaí Santo André - Pereira Barreto

Av. Pereira Barreto, 2444 - Quadra ESQ
Av. Lauro Gomes - Jd. Bom Pastor
Tel: (11) 4422-9360
WhatsApp: (11) 95569-2014

Assaí Santos

Av. Nossa Senhora de Fátima, 50 - Saboó
Tel: (13) 3296-2400
WhatsApp: (13) 99667-3822

Assaí Santos Ana Costa

Av. Ana Costa, 340
Tel: (13) 3519-3800
WhatsApp: (41) 92003-3566

Assaí São Bernardo

Av. Piraporinha, 680 - Planalto
Tel: (11) 3411-5656
WhatsApp: (11) 93466-1786

Assaí São Bernardo Anchieta

Av. do Taboão, 574 - Taboão
Tel: (11) 4362-8602
WhatsApp: (11) 91021-8634

Assaí São Caetano do Sul

Rua Senador Vergueiro, 428/498
Santo Antonio
Tel: (11) 4224-2150
WhatsApp: (11) 91153-5805

Assaí São José dos Campos

Av. Dr. Sebastião Henrique da Cunha
Pontes, 4.600 - Palmeiras de São José
Tel: (12) 3570-0121
WhatsApp: (12) 99659-1042

Assaí São José dos Campos Colinas

Av. Jorge Zarur, 100
Tel: (12) 3904-4900
WhatsApp: (12) 99721-0578

Assaí São José do Rio Preto Anísio Haddad

Av. Anísio Haddad, 6.580 - Jd. Aclimação
Tel: (17) 2137-5320
WhatsApp: (41) 92003-6757

Assaí São Mateus

Av. Ragueb Chohfi, 58 - Jd. Três Marias
Tel: (11) 2010-1200
WhatsApp: (41) 92003-9095

Assaí São Miguel

Av. Marechal Tito, 1.300 - São Miguel Paulista
Tel: (11) 3411-5300
WhatsApp: (41) 92003-1934

Assaí São Miguel II

Av. São Miguel, 6.838 - Vila Norma
Tel: (11) 2030-2350
WhatsApp: (11) 94441-4974

Assaí São Vicente

Av. Antonio Emmerick, 245
Vila Cascatinha
Tel: (13) 3569-1920
WhatsApp: (13) 99783-7712

Assaí Sapopemba

Av. Sapopemba, 9.250 - Jd. Planalto
Tel: (11) 2197-1500
WhatsApp: (11) 1195630-2014

Assaí Sezefredo Fagundes

Av. Coronel Sezefredo Fagundes, 535 - Tucuruvi
Tel: (11) 2262-9830
WhatsApp: (11) 95639-2014

Assaí Sorocaba (Itavuvu)

Av. Itavuvu, 1.766
Jd. Maria Antonia Prado

chegou

Nestlé®

Recheados



EXPERIMENTE

Imagens Ilustrativas. CONTÉM GLÚTEN.

Tel: (15) 3239-3204
WhatsApp: (15) 99860-2368

Assaí Sorocaba Campolim

Rua Senhora Maria Aparecida Pessutti
Milego nº 250 - Parque Campolim
Tel: (15) 3219-6700
WhatsApp: (15) 99637-4078

Assaí Sorocaba Santa Rosália

Rua Maria Cinto Biaggi, 164
Tel: (15) 3219-6100
WhatsApp: (41) 92001-6261

Assaí Suzano

Rua Prudente de Moraes, 1.751
Vila Amorim
Tel: (11) 4741-1211
WhatsApp: (11) 95647-2014

Assaí Taboão Centro

Rua João Batista de Oliveira, 47
Tel: (11) 4245-2900
WhatsApp: (11) 95648-2014

Assaí Taboão da Serra

Av. Aprígio Bezerra da Silva, 3.040 -
Tel: (11) 4135-1880
WhatsApp: (11) 97211-3153

Assaí Tancredo Neves

Rua Nossa Senhora das Mercês, 29
Vila Mercês
Tel: (11) 2354-7911
WhatsApp: (11) 91021-8702

Assaí Taubaté

Av. Dom Pedro I, 630 E - Terra Nova
Tel: (12) 3625-3550
WhatsApp: (12) 99659-2639

Assaí Teotônio Vilela

Av. Senador Teotônio Vilela, 8.699
Jd. Casa Grande
Tel: (11) 5922-9300
WhatsApp: (11) 95651-1234

Assaí Valter Boveri

Av. Valter Boveri, 501 - Novo Osasco
WhatsApp: (11) 97217-1239

Assaí Vila Carrão

Rua Manilha, 42 - Vila Carrão
Tel: (11) 3411-5155
WhatsApp: (11) 91038-1607

Assaí Vila Luzita

Av. Capitão Mario Toledo de
Camargo, 5.855 - Vila Luzita
Tel: (11) 4452-7900
WhatsApp: (11) 91021-9215

Assaí Vila Sônia

Av. Professor Francisco Morato, 4.367
Vila Sônia
Tel: (11) 3411-5555
WhatsApp: (11) 93087-6165

SERGIPE

Assaí Adélia Franco

Av. Adélia Franco, 3.735 - Aracaju
Tel.: (79) 3304-0270 / 3304-0272

Assaí Aracaju

Rua Simeão Aguiar, 430 - José
Conrado de Araújo - Aracaju
Tel.: (79) 3209-8000 / 3209-8001

Assaí Aracaju II

Av. Melício Machado, 240
(Zona de Expansão) - Aracaju
Tel.: (79) 3249-8500 / 3249-8501

Assaí Itabaiana

Av. Eduardo Paixão Rocha, 1.667
Porto - Itabaiana
Tel.: (79) 3432-9250 / 3432-9252

Assaí Nossa Senhora do Socorro

Av. Industrial Carlos Barreto, s/n,
Quadra 2, Cj. João Alves Filho Distrito
Nossa Senhora do Socorro
Tel.: (79) 3279-3550 / 3279-3551

TOCANTINS

Assaí Palmas

Av. Joaquim Teotônio Segurado, s/n
(Plano Diretor Expansão Sul) - Palmas
Tel.: (63) 3228-2900 / 3228-2901

Assaí Parque Cesamar

Quadra 402 Sul, Av NS 2, lote 1
Plano Diretor Sul, Palmas
Tel.: (63) 3214-2418

*Confira a lista completa
de lojas também no site
assai.com.br/nossaslojas*





NOVO

UV Repair & glow+ ferúlico

70h de proteção
contra danos UV*



*Com o uso da linha completa

NOVO

Lava roupas líquido **TIXAN YPÊ** **EXPRESS**

Conheça a
nova linha de
lava roupas Tixan Ypê
para **CICLOS CURTOS**

Tecnologia X-Fast: roupas do dia a
dia limpas no ciclo rápido.

Limpeza rápida
e eficiente

em **CICLOS
CURTOS**

TECNOLOGIA
X-FAST



**COMBATE
ao mau
ODOR³**

*Ideal para roupas
esportivas e do dia a dia*

*Elimina o mau odor
rapidamente³*



**CUIDA
das
ROUPAS**

*Ideal para roupas
delicadas e do dia a dia*

*Remove impurezas
das fibras*



Experimente e comprove!

³Teste realizado com mau odor (Cozinha).