

REVISTA

assai.com.br

# ASSAÍ

#71  
2025

*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](http://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****@assaiatacadistaoficial****assaioficial****assaioficial****Assaí Atacadista** **TRABALHE CONOSCO**  
[assai.gupy.io](http://assai.gupy.io)**EXPEDIENTE****Conselho editorial Assaí****CEO** Belmiro Gomes **Vice-Presidente Comercial e de Logística** Wlamir dos Anjos **CMO - Marketing & Dados** Marly Yamamoto Lopes**Revista publicada por Megamidia 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](mailto:redacao@megamidia.com.br) - Av. Iguaçu, 2.820, 14º andar - sala 1401 - Água Verde, Curitiba/PR - Tel: (41) 2106-8500 - [megamidia.com.br](http://megamidia.com.br)  
**Impressão** Maistype - Distribuição Dirigida - Venda Proibida

## 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, confeiteiros, 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 m<sup>2</sup> e atua como mentor de negócios. Já a Neurilene, de Fortaleza (CE), vencedora do **Prêmio Academia Assaí 2024** na Categoria Regional, construiu sua confeitoraria 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", "Tempo 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



# 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<sup>®</sup>

## GEL ADESIVO

TRANSFORME  
SEU BANHEIRO  
COM O PODER  
DO GEL



# + informação

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



**Blog Assaí**  
[assai.com.br/blog](http://assai.com.br/blog)



**Portal da Academia Assaí**  
[academiaassai.com.br](http://academiaassai.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**  
[academiaassai.com.br/noticias](http://academiaassai.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**  
[assai.com.br/blog](http://assai.com.br/blog)

**LEIA MAIS** Acesse o site [assai.com.br](http://assai.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



# 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

**A**o 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, confeiteiros, 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, confeiteiros, 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.

6

### **Variedade:**

Ofereça diferentes receitas, recheios e formatos.

2

### **Planejamento:**

Organize pedidos, estoque e cardápio com antecedência.

7

### **Precificação:**

Cubra os custos e garanta o lucro adequado.

3

### **Testes:**

Experimente todas as receitas antes de lançar no cardápio.

8

### **Divulgação:**

Use as redes sociais para mostrar seus produtos.

4

### **Fornecedores:**

Compre ingredientes de qualidade de fontes confiáveis.

9

### **Apresentação:**

Capriche na embalagem e nos detalhes visuais.

5

### **Produção:**

Organize as etapas e otimize os processos.

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.



**saiba mais**



@saborcaseirodachica



### Estratégias para LUCRAR MAIS NO FIM DE ANO

Planejar a produção de Natal envolve definir uma especificação 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. ☺



**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](http://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*



**“**N o 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.



## O INÍCIO: APRENDIZADO E ESTRATÉGIA

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 atrapalhar”, 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!

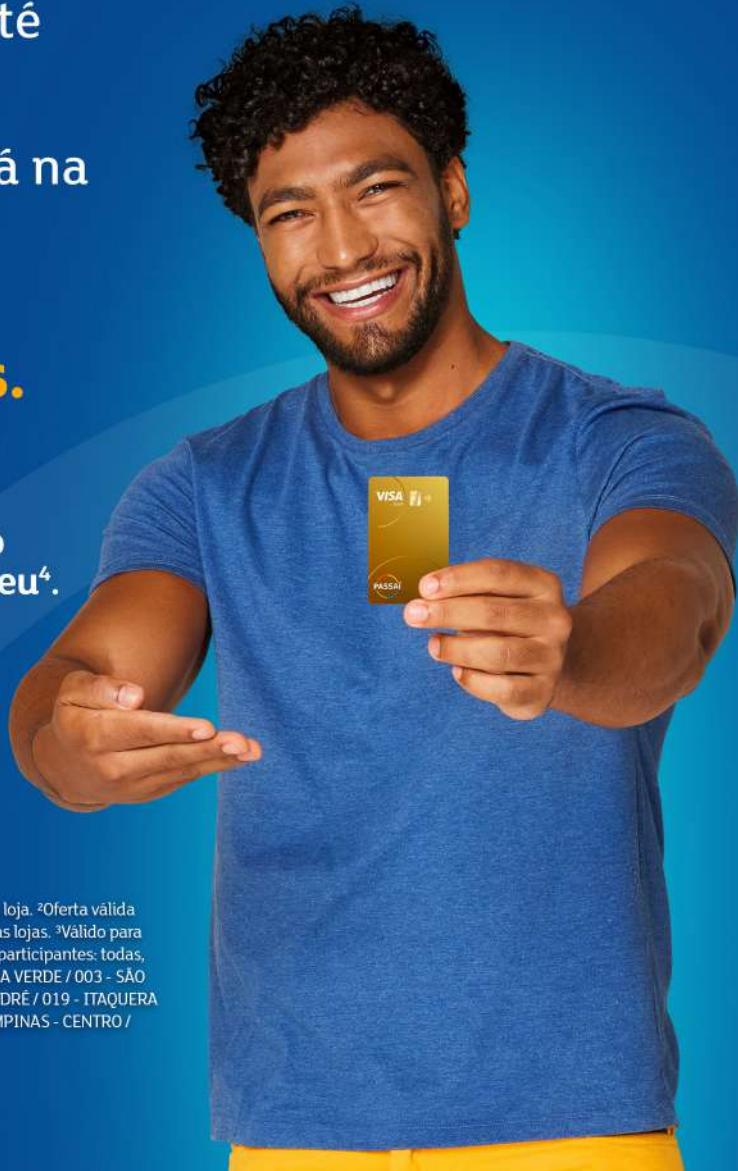
É preço baixo. É carrinho cheio.  
É pagamento facilitado no Passaí!

- Parcelamento em até **3x<sup>1</sup> sem juros.**
- Preço de atacado<sup>2</sup> já na **1<sup>a</sup> unidade.**
- Pneus em até **10x<sup>3</sup> sem juros.**



Aponte a câmera do  
celular e peça já o seu<sup>4</sup>.

**Assaí. Para todos,  
de Sol a Sol.**



<sup>1</sup>Válido para as compras a partir de R\$ 20 e disponibilidade de produtos na loja. <sup>2</sup>Oferta válida para pagamento com o Cartão Passaí. Confira os produtos participantes nas lojas. <sup>3</sup>Válido 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. <sup>4</sup>Sujeito 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 multimarcas 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, Willian 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, Willian 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 m<sup>2</sup>, de onde comanda quatro marcas – Will The Burger, Vai com Dog, Magos do Açaí e Street in Braza –, Willian 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**

@foguetewill



NETFLIX

Nestlé® & **STRANGER THINGS**

# O 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*

**S**egundo 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.



## 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.



## 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 esperada 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. ▶





# 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*

**E**m 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 autoserviço 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](http://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*

**C**ada 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.





# 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.

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



## 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 souvenires 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 ?

- Criad 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 ?



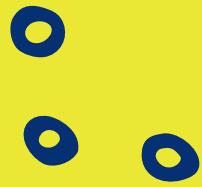
- Solicitar o selo de verificação nas redes sociais.
- Divulgar sempre os canais oficiais de comunicação.
- Orientar clientes a nunca fornecer dados sensíveis, como os do cartão de crédito.
- Monitorar perfis suspeitos.
- Denunciar contas falsas às plataformas e, se necessário, às autoridades policiais.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



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\*

**+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](http://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.

*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.



### CASO REAL

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

# 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*



**M**inha 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*

**G**eralmente, 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.



**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

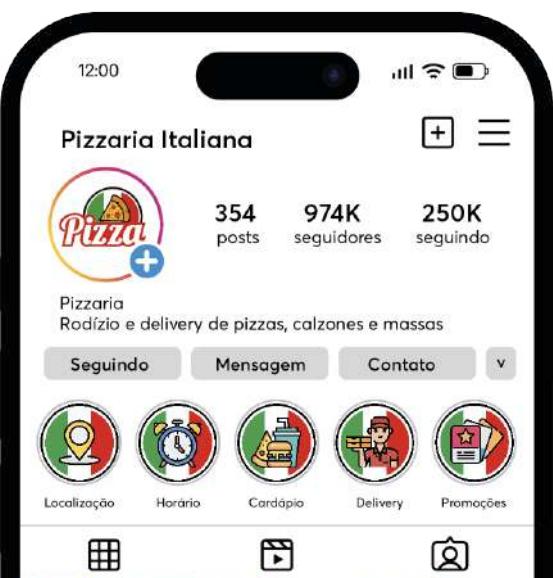
*Feedbacks* positivos aumentam a confiança dos novos visitantes.

### 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 complicações, 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

legante 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 confeitoraria 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 confeitoraria 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*

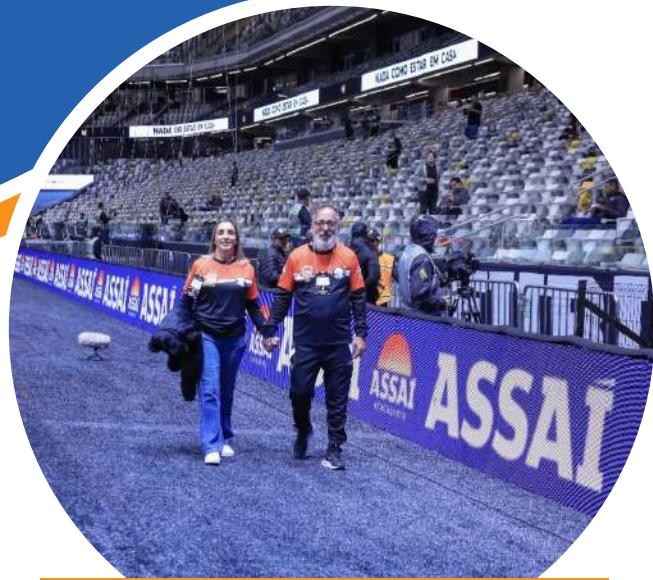
**O** Assaí Atacadista está ao lado de quem faz a cultura e a gastronomia acontecerem, fortalecendo pequenos e médios empreendedores, valorizando tradições locais e celebrando os sabores do Brasil. As iniciativas transformam experiências gastronômicas em oportunidades de crescimento, promovem o empreendedorismo 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  
@officialdoverroll  
@doverroll\_oficial  
[dover-roll.com.br](http://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 cozinar 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 manjericão 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.



**Cadastre-se em [academiaassai.com.br](http://academiaassai.com.br) e comece essa jornada que irá transformar a gestão do seu negócio.**

**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.**

The website features a banner with a man and a woman in a kitchen, with text: "UM PORTAL GRATUITO QUE IMPULSIONA O SUCESSO do seu negócio de alimentação!". Below the banner, there are sections for "Cursos Online", "Cursos ao Vivo", and "Cursos Presenciais". Each section has a "SAIBA MAIS!" button. The footer includes links for "Home", "Prêmio 2025", "Mês do Empreendedor", "Cadastrar-se", "Cursos", "Athenegócio", "Podcast", "Instagram", and "Materiais Grátis".



## 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.



### 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.



### 3 Antecipe receitas quando possível

Que tal oferecer pré-vendas de produtos com desconto para quem compra 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.



### 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.



### 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.



### 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).



### 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.



### 8 Reinvesta 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

**E**m 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 comuns causados por bactérias como: placa, cária, 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 balde 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](http://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*

**A**mbiente 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.



# 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 ajeitando".

## 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**



O nº1 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?*

**A**niversário 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!



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:

ACADEMIAASSAOFICIAL ACADEMIAASSAI

PATROCINADORES:



**INSTITUTO  
ASSAÍ**

**ASSAÍ  
ATACADISTA**

## NOSSAS LOJAS

### 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 N° 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. Afrâncio 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 - Felicia  
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 Guará  
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

## NOSSAS LOJAS

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, N° 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 - Perímetro 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 Guajará

Av. Guajará, 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 Luis Turu

Av São Luis 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 Biritigu

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 N° 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, N° 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

## NOSSAS LOJAS

### 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, Nº4650 - 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 – Nº 9.322  
Gleba Patrimônio  
Tel.: (44) 3218-4550  
WhatsApp: (44) 9179-6946

### PERNAMBUCO

#### Assaí Av. Recife

Av. Recife, Nº 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, Nº 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

### PIAUÍ

#### 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 - Jacarepaguá  
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 Cristovão

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

## NOSSAS LOJAS

### 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 Mercadão 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 Metalúrgica  
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 Teotonio 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 - Glábas  
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 Guaiianases**

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

### **Assaí Guaiianases Estação**

Estrada Itaquera Guaiianases, 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 Vicência  
Tel: (11) 2402-8950  
WhatsApp: (41) 92003-8674

### **Assaí Guarulhos Pimentas**

Estrada Presidente Juscelino  
Kubitscheck 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 Stamatis, 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. Alzir 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 - Emboação  
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\_01/2025

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. Fiúza 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.

## NOSSAS LOJAS



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](http://assai.com.br/nossaslojas)*





NOVO

Dove

# 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.



**COMBATE  
AO MAU  
ODOR<sup>3</sup>**

Ideal para roupas  
esportivas e do dia a dia

Elimina o mau odor  
rapidamente<sup>3</sup>



**CUIDA  
DAS  
ROUPAS**

Ideal para roupas  
delicadas e do dia a dia

Remove impurezas  
das fibras

## Experimente e comprove!

<sup>3</sup>Teste realizado com mau odor (Cozinha).