

REVISTA

assai.com.br

#69  
2025

# ASSAÍ

*Bons Negócios*

## **VIRANDO O JOGO**

De ambulante a  
proprietário de  
duas sorveterias:  
conheça a história  
do confeitiro  
criativo Fabrício  
Luminato

## **VIAGEM GASTRONÔMICA**

A cidade de São  
Paulo, onde nasceu  
o Assaí, oferece  
uma experiência  
gastronômica rica  
e multicultural

# Sabores da ÁSIA

Na onda dos doramas, a cultura asiática ganha  
espaço com pratos que conquistam cada vez mais fãs

ACADEMIA ASSAÍ: parceria com a Feira Preta abre portas para empreendedores negros



# PANTENE

**Novo** Biotinamina B3 Antiqueda\*

Até  
**95%**  
menos queda\*.  
**80%**  
mantiveram  
os fios  
desde a raiz°.

\*Queda devido à quebra vs. shampoo sem agentes condicionantes.  
°Com base em um estudo clínico onde 90% dos participantes mantiveram o mesmo número de cabelos em 8 semanas, resultados usando o regime Pantene Biotinamina B3 incluindo o tônico. Produto cosmético.







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

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

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

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

[Assaí Atacadista](https://www.linkedin.com/company/assaiatacadista)

**TRABALHE CONOSCO**  
[assai.gupy.io](http://assai.gupy.io)

## Experiências QUE CONECTAM E INSPIRAM

Chega às suas mãos a nova edição da **revista Assaí Bons Negócios**, reafirmando o compromisso de trazer assuntos cuidadosamente escolhidos para fortalecer ainda mais a parceria com você, empreendedor(a) brasileiro(a), com temas relevantes e histórias inspiradoras.

O destaque desta edição é a crescente influência da cultura asiática em todo o país. Além de conhecer mais sobre as culinárias japonesa e chinesa, falamos sobre a coreana, que é tendência no Brasil.

Por isso, a matéria de capa traz um restaurante de Belo Horizonte especializado em cozinha asiática, que, além da culinária, proporciona aos clientes a possibilidade de se divertirem cantando no karaokê. E tem o famoso churrasco coreano – vale conhecer e experimentar!

Nas editorias “Academia Assaí” e “Sustentabilidade”, você vai conhecer ações do Assaí que reforçam o nosso compromisso permanente com a diversidade e o meio ambiente. A parceria com a Feira Preta, maior festival de cultura negra da América Latina, é um exemplo ao apoiar empreendedores afro-brasileiros.

Já em sustentabilidade, apresentamos nossas iniciativas em energia livre e renovável e trazemos dicas práticas para redução do consumo energético, diminuindo custos e contribuindo para um futuro mais sustentável.



Quero convidar você, ainda, a conhecer duas histórias: a da Taila, de Manaus (AM), que tem uma confeitaria 100% digital e uma comunidade engajada (um sucesso nas redes sociais!); e a do Fabrício – um confeito criativo, que começou sua jornada empreendedora com um isopor e hoje tem duas sorveterias. Você vai se inspirar com a criatividade e a determinação dele.

Em “Viagem Gastronômica”, exploramos o município onde o Assaí nasceu: São Paulo. Conheça os diferentes sabores paulistas, próprios de cada região da cidade, mas com um ponto em comum: a paixão por servir e partilhar.

Por fim, trazemos matérias com dicas e informações práticas para o seu negócio: esclarecemos se é permitido cobrar consumação mínima em bares e restaurantes; explicamos sobre um golpe que está sendo aplicado por e-mail em nome da Anvisa; e detalhamos como funcionam programas de fidelidade e o que você precisa ter em mentes antes de criar um.

É claro que tem mais conteúdo nesta edição, e eu espero que você aproveite tudo que preparamos para informar e motivar quem tem o empreendedorismo no coração.

Boa leitura!

**Belmiro Gomes**  
CEO do Assaí Atacadista

## 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 Megamídia Group

CEO Celso A. Hey **Coordenador de Projeto** Lucas Cintra **Revista Assaí Bons Negócios – Coordenação e edição** Manoela Leão **Diagramação** Suellen Winter **Colaboradora da Edição** Vania Nocchi **Foto capa** © Giulia Luiza – Luz Composta **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



# Sumário

## 08 ASSAÍ NA INTERNET

Confira os conteúdos mais acessados das redes digitais do Assaí

## 12 ESPECIAL

Pratos típicos de países como Coreia do Sul, China e Japão ganham espaço no mercado nacional

## 20 BRASIL AFORA

Doce ou salgado, o pão é uma das iguarias mais populares do país, do café da manhã ao jantar



## 16

### MEU NEGÓCIO, MINHA HISTÓRIA

Tradição familiar e propósito são a essência do Hou Mei, restaurante mineiro especializado na cozinha asiática



## 24 COMO FUNCIONA

Montar uma pizzaria exige planejamento, produtos de qualidade, um forno adequado e capacitação

## 26 VIAGEM GASTRONÔMICA

Conheça São Paulo, a metrópole que revela uma rica mistura de sabores, culturas e histórias

## 30 RADAR

Golpistas usam o nome da Anvisa para enganar empreendedores. Saiba como se proteger

## 32

### MEU ASSAÍ

Tailana, vencedora do Prêmio Academia Assaí 2024, conta como usa o Instagram para vender





# SABOR

## A TODA HORA





# Sumário

## 56

### SUSTENTABILIDADE

Com ações simples, é possível economizar energia, reduzir custos e crescer de forma sustentável



#### 36 DEIXE AQUI SEU LIKE

Programas de fidelidade: use a tecnologia para oferecer benefícios a clientes recorrentes

#### 40 TEM POTENCIAL

Esquisito e divertido, o bolo caótico é propositalmente torto, exagerado, colorido e nada convencional

#### 42 PATROCÍNIOS

A campanha Comidas de Estádio percorre o Brasil para valorizar negócios que alimentam a torcida

#### 46 ASSAÍ RESPONDE

É permitido cobrar consumação mínima? Especialista em Direito do Consumidor explica

## 58

### VIRANDO O JOGO

Ao formalizar seu negócio, Fabrício Luminato viu seu empreendimento crescer e ganhar prestígio

#### 52 ACADEMIA ASSAÍ

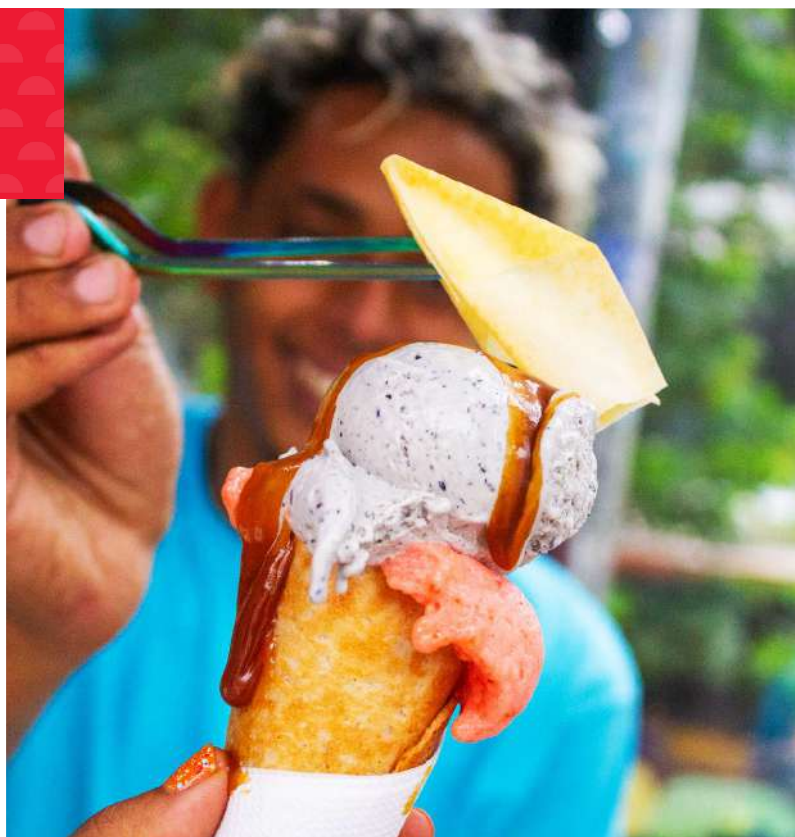
O Assaí fortalece a gastronomia negra e promove a inclusão produtiva com impacto social

#### 62 COLUNA DA SOL

Já parou para pensar qual é a personalidade do seu negócio? Então, veja as dicas de branding da Sol

#### 64 NOSSAS LOJAS

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





MAIS QUE  
PALAVRAS,  
AMAR É UM  
GESTO.

PENSA  
COMO

NINHO®

PRIMEIRA INFÂNCIA

COMPENSA!

NINHO® TEM FERRO  
PRIMEIRA INFÂNCIA EM QUANTIDADE ADEQUADA



LEITE COMUM NÃO



CRIANÇAS DE 1 A 3 ANOS PRECISAM DE  
3X MAIS FERRO DO QUE ADULTOS.



NÃO CONTÉM GLÚTEN

LEITE COMUM = LEITE SEM ADIÇÃO DE OUTROS NUTRIENTES.

O MINISTÉRIO DA SAÚDE INFORMA: O ALEITAMENTO MATERNO EVITA INFECÇÕES E ALERGIAS E É RECOMENDADO ATÉ OS 2 (DOIS) ANOS DE IDADE OU MAIS\*.

# + informação

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



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



**Portal da Academia Assaí**  
[academiaassaí.com.br](http://academiaassaí.com.br)

## ACADEMIA ASSAÍ BONS NEGÓCIOS

### PÃO DE QUEIJO: ARMAZENAMENTO E CONGELAMENTO

O pão de queijo é uma das delícias mais apreciadas da culinária brasileira, mas manter seu sabor e sua textura mesmo após o congelamento é essencial para garantir boas vendas. Pensando nisso, a Academia Assaí preparou dicas simples e eficazes para você armazenar e congelar o pão de queijo e oferecer um produto sempre fresquinho para seus clientes. O conteúdo traz cuidados com a receita e ensina o processo de congelamento, e o resultado são pães de queijo dourados por fora, macios por dentro e com o mesmo sabor dos feitos na hora.



**CONFIRA EM**  
[academiaassaí.com.br/noticias](http://academiaassaí.com.br/noticias)



## BLOG ASSAÍ

### ECONOMIA DOMÉSTICA

A economia doméstica é o primeiro passo para quem quer construir uma relação mais saudável com o dinheiro, começando por um orçamento familiar simples e realista, feito com papel e caneta ou com a ajuda de aplicativos. Assim, é possível visualizar melhor os ganhos e os gastos, identificar formas de economizar e, aos poucos, conquistar objetivos, como quitar dívidas ou fazer uma viagem. Este post do Blog Assaí explica como criar um planejamento eficiente, melhorar a qualidade de vida e ter mais tranquilidade financeira por meio de atitudes simples.



**CONFIRA EM**  
[assai.com.br/blog](http://assai.com.br/blog)

Fotos: Shutterstock

**LEIA MAIS** Acesse o site [assai.com.br](http://assai.com.br) e confira outros conteúdos importantes para o seu negócio!



# CUSCUZ DE SARDINHA



## INGREDIENTES:

- meio pacote de farinha de milho flocada/ flocão (250g)
- meia colher (sopa) de sal (8g)
- cerca de 1 xícara (chá) de água (240ml)
- 2 latas de **Sardinhas com Óleo Gomes da Costa** (250g)

## VEM COM DICA

SE OS FLOCOS NÃO FOREM BEM HIDRATADOS, O CUSCUZ DESMANCHARÁ AO SER CORTADO.



08 PORÇÕES



50 MIN

## MODO DE PREPARO:

01. Numa vasilha grande coloque o flocão e o sal. Vá umedecendo aos poucos com a água.
02. Trabalhe com as mãos para que os flocos hidratem de maneira uniforme.
03. Deixe os flocos descansando por cerca de 10 minutos.
04. Prepare as **Sardinhas Gomes da Costa**: abra uma das latas e coloque as sardinhas e seu óleo numa tigela.
05. Amasse as **Sardinhas no Óleo Gomes da Costa** até que seja todo absorvido. Reserve.
06. Separe as sardinhas do seu óleo da segunda lata. Reserve.
07. Misture as sardinhas que foram amassadas ao flocão que ficou descansando.
08. Enfeite a lateral e o fundo de uma cuscuzeira com a **Sardinha Gomes da Costa** da segunda lata.
09. Distribua a massa de flocos na cuscuzeira (procure ir colocando sem apertar).
10. Coloque água na parte inferior da cuscuzeira.
11. Leve ao fogo e cozinhe em fogo brando, cuscuzeira tampada, até o cuscuz começar a cheirar (cerca de 15 minutos) após a fervura.
12. Desenforme o cuscuz num prato e sirva as fatias umedecidas pelo **Óleo da Sardinha Gomes da Costa** reservado.



## FINALIZAÇÃO:

Substitua a **Sardinha com Óleo** pela **Sardinha com Molho de Tomate Picante**.





NOVA LINHA **SEDA**

# LUMINOUS UV

**CABELO 5X ILUMINADO  
POR 100h\***



\*USO DA LINHA COMPLETA VS. SHAMPOO SEM AGENTES CONDICIONANTES



seda

EXPERIMENTE A NOVA LINHA

# TOQUE DE SEDA

1 MINUTO DE TRATAMENTO PARA  
100H DE MACIEZ\*

\*USO DA LINHA COMPLETA VS. SHAMPOO SEM AGENTES CONDICIONANTES

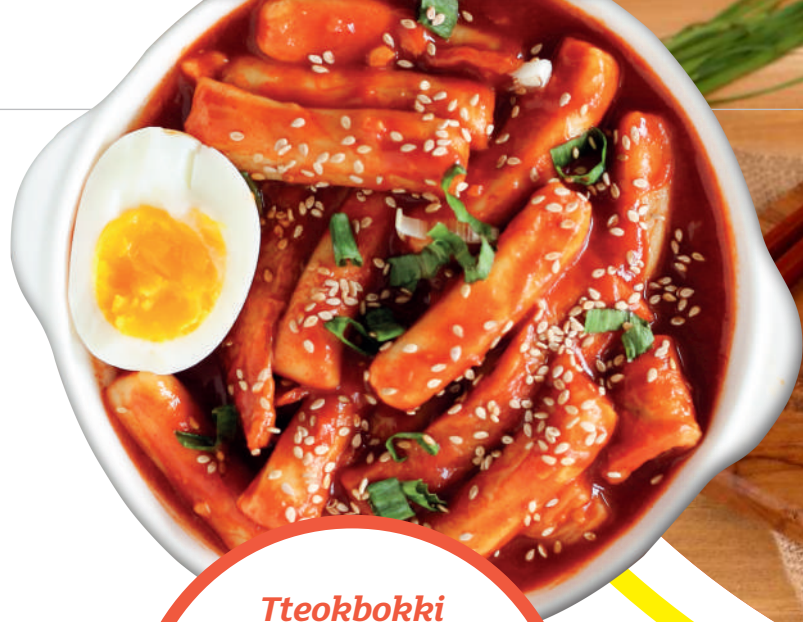


# Sabores ASIÁTICOS

*Com influência da cultura pop e apelo saudável, pratos típicos de países como Coreia do Sul, China e Japão ganham espaço no mercado brasileiro*

**E**stabelecimentos dedicados à gastronomia asiática estão se espalhando pelo Brasil e, com isso, ingredientes antes desconhecidos agora se destacam em cozinhas e mercados. Os sabores intensos, exóticos e autênticos são a marca da culinária oriental e altamente apreciados por aqui, especialmente aqueles encontrados nas receitas japonesas, chinesas e coreanas, que são as mais populares.

A ascensão da cozinha asiática é resultado de vários fatores, como a percepção de que muitos pratos são saudáveis e o aumento do acesso a restaurantes especializados, mesmo fora dos grandes centros. Além disso, a população brasileira é muito receptiva em relação aos sabores e à cultura de outros países, o que proporciona diferentes oportunidades para estabelecimentos e pequenos empreendedores.



## Tteokbokki

Bolinhos de arroz cozidos em molho picante e agridoce à base de pimenta fermentada (gochujang). São frequentemente servidos com acompanhamentos, como ovos cozidos, pickles, bolinho de peixe, cebolinha, queijo e mandu.

**Os sabores asiáticos – intensos, exóticos e autênticos – são altamente apreciados por aqui, especialmente aqueles encontrados nas receitas japonesas, chinesas e coreanas, as mais populares**

## Bibimbap

Um prato tradicional que significa “arroz misturado”. Leva arroz branco, vegetais, carne bovina e ovo e é servido em tigelas ou panelas de pedra com o objetivo de equilibrar sabores, texturas e cores.







### **Mandu**

Uma espécie de pastelzinho recheado de carne, vegetais ou kimchi. Pode ser servido como acompanhamento, lanche e até como prato principal, se acompanhado de arroz e salada de pepino.



## **A Influência Dos Dramas Na Cozinha**

Os dramas sul-coreanos (conhecidos como dorama) se tornaram uma verdadeira febre no Brasil, atraindo pessoas de diferentes idades a partir de temas universais que fazem parte do cotidiano de qualquer pessoa, como romance, fantasia e relações de família.

Essas produções têm despertado o interesse para receitas típicas, já que, nos episódios, elas surgem em contextos familiares e encontros entre amigos. Pratos como tteokbokki, mandu, kimchi, bibimbap e bulgogi enriquecem as cenas e ajudam a espalhar a cultura sul-coreana pelo mundo. Muitas dessas receitas podem ser preparadas com ingredientes facilmente encontrados nas lojas do Assaí Atacadista de todo o Brasil. >>

### **Kimchi**

Feito a partir da fermentação de vegetais, principalmente acelga, com pimenta, alho, gengibre, cebolinha e outros temperos.

Além de ser servido como acompanhamento, está presente em sopas e ensopados.

### **Bulgogi**

O famoso churrasco coreano é feito com fatias de carne marinada, preparadas em uma grelha de mesa durante a refeição. O prato acompanha pequenas porções para serem compartilhadas, chamadas de banchans.







## Tradições CONSOLIDADAS

Para além das receitas coreanas que são tendência no momento, alguns sabores asiáticos já são populares entre os brasileiros há mais tempo e têm espaço garantido por aqui. Entre os pratos típicos mais tradicionais, estão:

**Sushi** – Prato japonês à base de arroz temperado, pode ser enrolado em alga e combinado com peixe cru, frutos do mar, vegetais e outros ingredientes.

**Temaki** – Uma versão do sushi em formato de cone, mais moderna, informal e prática de consumir. Por isso, faz sucesso em barracas de rua, feiras e eventos.

**Yakisoba** – Prato chinês que se popularizou no Japão, leva macarrão, legumes, carne ou frango e molho à base de shoyu. Pode ser vegetariano ou vegano.

**Frango xadrez** – Leva frango em cubos, legumes (como pimentões e cebola), amendoim e molho. A vantagem é que a receita é preparada em uma única panela.

**Harumaki** (rolinho primavera) – Massa fina e crocante recheada com queijo ou legumes, como cenoura, repolho e pimentão. Pode ser frito ou assado.

**Arroz Chop Suey** – Associado à imigração chinesa na América, é feito com arroz branco e pedaços de presunto, cenoura, ervilha e ovos.

A ascensão dos sabores asiáticos indica que o consumidor brasileiro está aberto a novas experiências. E, com o apoio de influências culturais, essa tendência deve continuar crescendo, representando uma excelente oportunidade para inovar, se destacar e atender a um público cada vez mais curioso e exigente. 🍡





# CARTÃO PASSAÍ:

## MAIS VANTAGEM E ECONOMIA PARA VOCÊ.



Parcele suas  
compras em até  
3x<sup>1</sup> sem juros



Pague preço de  
atacado a partir  
da 1<sup>a</sup> unidade<sup>2</sup>



Compre pneus  
em até 10x<sup>3</sup>  
sem juros



Aponte a câmera do  
celular e saiba mais!

## Peça já o seu!



<sup>1</sup>Oferta válida para pagamento com o cartão Passai. Confira os produtos participantes nas lojas. <sup>2</sup>Válido para compras a partir de R\$ 20. Cartão sujeito à análise de crédito e disponibilidade de produtos na loja. <sup>3</sup>Válido para as compras a partir de R\$ 100. Cartão sujeito à análise de crédito 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.

# Churrasco coreano em BELO HORIZONTE

*Na capital mineira, a tradição familiar ganha sabor com bulgogi à mesa e uma experiência completa para quem aprecia a cultura asiática*



**E**mpreender no ramo de gastronomia asiática é uma tradição na família Lam. Em 1975, recém-chegado da China, Lam Chon Chong, avô de Camila, Arthur e Ricardo, fundou o Macau. O restaurante, especializado em culinária chinesa, é um dos mais tradicionais de Belo Horizonte (MG).



Camila, Arthur e Ricardo

## PROPÓSITO, EXPERIÊNCIA E DIVERSÃO

Em 2019, nascia o Hou Mei Asian Food Bar, criado pelos três irmãos para proporcionar uma diversidade de experiências e sabores asiáticos ao público mineiro. Camila Lam conta que o negócio foi desenvolvido com propósito: “Buscamos referências em São Paulo e Nova York para montar um cardápio que homenageia países como China, Japão, Tailândia e Coreia. O Hou Mei é um lugar para quem quer provar sabores diferentes e tomar drinks”.

Adaptações foram necessárias para garantir a melhor experiência a partir do que é possível encontrar no mercado brasileiro, mas sem perder a essência. “Entendemos que é difícil replicar sabores, principalmente quando não se tem acesso a todos os ingredientes necessários, mas buscamos nos adaptar sempre. Todo mês oferecemos um prato diferente como sugestão especial e drinks autorais, feitos com destilados como soju, saquê ou baijiu”, explica.

Para quem aprecia a cultura, a imersão é completa: além da culinária e da ambientação inspirada nos países da Ásia, a casa tem três salas privativas de karaokê – com máquinas de músicas coreanas, chinesas e japonesas – e recebe grupos de fãs da cultura coreana (k-pop, doramas e livros) para encontros presenciais.



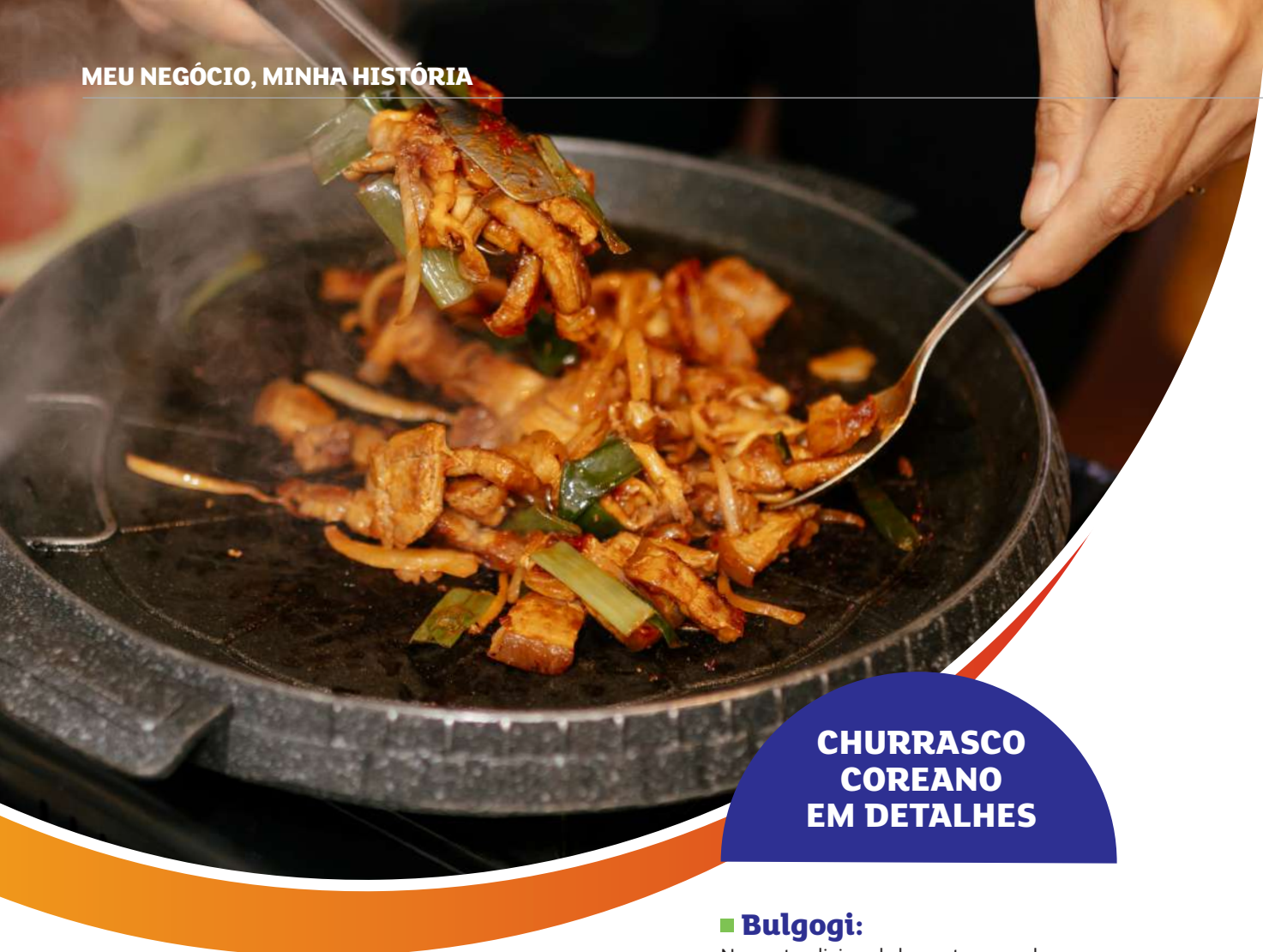
## EM ALTA

Segundo dados fornecidos pela plataforma de streaming Rakuten Viki, o Brasil é um dos maiores consumidores de dorama, com quase 10 milhões de assinantes – o que nos garante o segundo lugar no *ranking* de países que mais assistem às séries coreanas, atrás apenas da própria Coreia do Sul.

Os dramas asiáticos, especialmente os sul-coreanos, estão conquistando uma base de fãs que não para de crescer e que rapidamente foi percebida pelos sócios do Hou Mei. Camila conta como aconteceu essa percepção: “Ainda no ano em que inauguramos, vimos que o interesse pela gastronomia da Coreia aumentava. Os clientes nos procuram para provar pratos que veem em séries e filmes ou porque veem os artistas coreanos consumindo no seu dia a dia”. >>

**“Buscamos referências em São Paulo e Nova York para montar um cardápio que homenageia países como China, Japão, Tailândia e Coreia”**





## CHURRASCO COREANO EM DETALHES

### CHAPA QUENTE COM ALMA COREANA

Um dos pratos mais apreciados pelos fãs de cultura coreana é o Bulgogi, o tradicional churrasco feito à mesa pelos próprios consumidores, um verdadeiro ritual coletivo. As carnes, em cortes bem finos, são grelhadas no centro da mesa e todos compartilham o preparo e a refeição.

Mas o churrasco coreano não se resume somente às carnes. O que transforma a refeição em uma experiência completa são os acompanhamentos, chamados de banchan. No Hou Mei, eles são variados: kimchi, batata cozida no shoyu, salada de moyashi, conserva de nabo, pickles de cebola, entre outros. Além disso, o restaurante também oferece uma versão vegetariana para quem não consome carne.

#### ■ **Bulgogi:**

Nome tradicional do prato quando feito com carne bovina marinada; “bul” significa fogo e “gogi”, carne.

#### ■ **Carne marinada:**

É feita com cortes finos de carne (bovina, suína ou frango) temperados com uma mistura à base de shoyu.

#### ■ **Grelha na mesa:**

O preparo é feito ali mesmo, em grelhas embutidas ou portáteis, e todos compartilham o preparo.

#### ■ **Banchan:**

Pequenos acompanhamentos servidos com a carne em porções variadas e compartilhadas por todos.

#### ■ **Vegetais folhosos:**

São usados para embrulhar pedaços de carne e banchans, que serão consumidos em formato de trouxinha.



## COREIA DO SUL ALÉM DA TELA

A onda coreana é um fenômeno cultural conhecido como hallyu e não se resume à explosão do K-pop e dos doramas. Ela também carrega tradições profundas: na Coreia do Sul, amigos e famílias se reúnem em torno da mesa para grelhar carnes, dividir acompanhamentos (banchans) e conversar durante horas.

Outra curiosidade marcante é o quanto a cultura pop influencia o dia a dia. Praticamente tudo que aparece nos filmes e nas séries vira tendência, inclusive na comida. Muitos pratos típicos, como o bulgogi e o kimchi, ganharam popularidade fora da Coreia depois de aparecerem em cenas marcantes. É essa conexão entre tradição, entretenimento e cotidiano que tem feito a cultura coreana se espalhar pelo mundo — e chegar até as mesas de Belo Horizonte. 🍡

## HOU MEI EM NÚMEROS



**CAPACIDADE PARA  
120 CLIENTES  
SENTADOS**



**TRÊS SALAS  
DE KARAOKÊ**



**16 FUNCIONÁRIOS  
E TRÊS SÓCIOS**



**ATENDIMENTOS:  
2.400 POR MÊS**



**CERCA DE 300  
PEDIDOS MENSAIS  
NO DELIVERY**



**MAIS DE 30  
PRATOS NO  
CARDÁPIO**



**saiba mais**

 @houmeibh



# Pães à MESA

*Pelas regiões brasileiras, receitas doces e salgadas contam como o pãozinho se transformou em uma das iguarias mais populares do país, revelando histórias e culturas*



## REGIÃO NORTE

Receita típica do Pará, o **pão de rosas** se destaca no Norte do país e, embora seja tradicionalmente doce, pode ter recheio salgado, como queijo e bacalhau, por exemplo. O nome vem do formato: a massa é moldada em pequenos rolos formando rosas, dispostos lado a lado, que dão origem a um pão redondo e fofinho.

Já o pão de macaxeira (também conhecida como mandioca ou aipim em outras regiões) eleva esse ingrediente regional. A receita é simples, e o resultado é um pão macio, nutritivo e saboroso.



## REGIÃO SUL

O pão de milho tem sua origem com os primeiros imigrantes alemães que, quando chegaram ao sul do país, tiveram dificuldades para encontrar trigo e centeio. Assim, adaptaram a receita com a farinha de milho – ingrediente tradicionalmente utilizado pelos indígenas da região. Hoje, essa iguaria é uma das mais consumidas, principalmente no estado de Santa Catarina.

Já no Paraná, o **pão no bafo** é uma tradição que resgata as heranças culturais dos imigrantes russos-alemães, principalmente na cidade de Palmeira, onde é considerado Patrimônio Imaterial e uma atração turística. Redondo, tem esse nome por ser cozido na panela, e não assado no forno.





## REGIÃO CENTRO-OESTE

Nessa região, a culinária é influenciada pelos costumes paraguaios, especialmente nas áreas de fronteira. No Mato Grosso do Sul, por exemplo, a chipa aparece como uma opção para o café da manhã e para lanches rápidos. Esse pãozinho lembra o pão de queijo, mas tem uma textura mais firme e formato de ferradura.

Outra receita que faz sucesso no Centro-Oeste é o **pão goiano**, feito com uma massa leve e macia enrolada e bem recheada. Com diferentes opções de recheio (presunto, queijo, linguiça, frango, tomate, requeijão, calabresa, entre outros), é grande e ideal para compartilhar.

## REGIÃO NORDESTE

O pão Recife é um sucesso no estado de Pernambuco, onde foi criado. Sua massa é levemente adocicada, característica que o diferencia de outros pães, a receita leva poucos ingredientes – basicamente farinha, leite, ovos, óleo, açúcar e fermento – e, por cima, o pão ganha uma farofinha doce à base de manteiga.

Facilmente encontrado em padarias e supermercados cearenses, o **pão de coco** tem versões caseiras e industrializadas e é uma tradição antiga no Ceará, afinal, o estado é o maior produtor desse fruto no país. O pãozinho é doce e pode ser servido com acompanhamentos, como manteiga, requeijão e geleias.



## REGIÃO SUDESTE

O estado de São Paulo tem o maior número de padarias registradas do país, o que revela a paixão dos paulistas pelo pão. Nos últimos anos, as receitas de fermentação natural vêm ganhando muitos adeptos pela variedade: integrais, veganas, baguetes, **de leite**, com amêndoas ou passas e outras variações estão disponíveis no mercado para agradar a diferentes consumidores.

Mas, na região Sudeste, é impossível não mencionar o tradicional pão de queijo, um dos quitutes mais populares do Brasil, que já foi eleito uma das melhores comidas do mundo para o café da manhã em um concurso internacional. Sua origem é desconhecida, mas a tradição é mineira. ▲



# UMA ESCOLHA INTELIGENTE

Ypê



## LAVA MAIS, RENDE MAIS<sup>2</sup>

### EXPERIMENTE

# 28

## LAVAGENS<sup>2</sup>

1- Embalagem de 1,6 kg rende até 28 lavagens em máquina de abertura superior de 11 kg, seguindo a recomendação de uso do produto.  
2- Lava mais, rende mais - comparado à fórmula anterior. Para mais informações, consulte o site [www.ype.ind.br](http://www.ype.ind.br) ou a embalagem do produto.



# MULTIUSO YPÊ



## 7 VERSÕES 7 SOLUÇÕES

EFICAZ  
CONTRA  
ODORES<sup>1</sup>

VEGANO<sup>2</sup>  
HIPOALERGÊNICO

AÇÃO  
ANTIEMBAÇANTE<sup>3</sup>

AÇÃO  
DESENGORDURANTE

AÇÃO  
BACTERICIDA<sup>4</sup>

PERFUME  
QUE ENCANTA

AÇÃO  
TIRA MANCHAS



### QUAL VERSÃO VOCÊ VAI LEVAR HOJE?



**Entre janeiro e setembro do ano passado, 62% dos negócios registraram aumento no faturamento em relação a 2023.**

# *Tudo acaba* **EM PIZZA**

*Setor segue prosperando, mas montar uma pizzeria de sucesso exige planejamento, equipamentos e produtos de qualidade, escolha do forno certo e capacitação*

**A**tualmente, o Brasil é o segundo maior consumidor de pizzas do mundo, atrás apenas dos Estados Unidos. E, de acordo com a Associação das Pizzarias Unidas do Brasil (Apubra), o setor segue prosperando. A “Pesquisa Setorial Pizzarias APUBRA 2024”, feita pela Galunion, mostra que 92% desses estabelecimentos tiveram lucro em 2024. Além disso, entre janeiro e setembro do ano passado, 62% dos negócios registraram aumento no faturamento em relação a 2023, com maior movimento entre quarta-feira e sábado, principalmente à noite.

**CURSO  
GRÁTIS**

## **Capacitação: CURSO DE PIZZARIA**



Estudar é uma das melhores maneiras de começar um negócio e, com a ajuda da **ACADEMIA ASSAÍ**, é possível se capacitar sem gastar nada. Entre os conteúdos disponíveis, o curso “Pizzarias” traz informações valiosas sobre gestão e técnicas para vender mais pizzas.



**COMECE AGORA MESMO  
E CAPACITE-SE:**

**[academiaassai.com.br/  
cursos-online](https://academiaassai.com.br/cursos-online)**



## COMO MONTAR UMA PIZZARIA?

PARA ABRIR UMA PIZZARIA, É PRECISO SEGUIR ALGUMAS ETAPAS IMPORTANTES:



### Fazer um plano de negócios

Um planejamento bem estruturado ajuda na concepção e na gestão do negócio ao detalhar a ideia, os objetivos e as estratégias que serão usadas para atingir as metas desejadas.



### Escolher o local adequado

Independentemente do tipo de operação (espaço físico com salão, retirada no balcão ou *delivery*), é essencial que o local seja adequado para a manipulação de alimentos.



### Legalizar o estabelecimento

Obter todos os alvarás e documentos necessários influencia diretamente no funcionamento e na segurança da pizzeria. Isso porque, sem a documentação completa, o estabelecimento pode até ser interditado.



### Adquirir equipamentos e utensílios

Fogão, forno, geladeiras e freezers, caixas de pizza, espátulas, cortadores, aventais e outros itens indispensáveis para a operação do negócio devem ser de qualidade, pois impactam diretamente o resultado.



### Montar a quipe e escolher os fornecedores

Mesmo em um negócio pequeno, uma equipe bem treinada é essencial. Em paralelo, escolher fornecedores que ofereçam produtos com bom custo-benefício vai garantir a qualidade das pizzas.



### Investir na divulgação

As redes sociais são uma forma gratuita de apresentar a pizzeria, contar novidades, atrair e fidelizar clientes. Além disso, respostas rápidas, promoções e plataformas de *delivery* funcionam como estratégias de marketing.



## Qual é o MELHOR FORNO?

Essa é uma dúvida bastante comum, afinal, existem vários tipos e modelos no mercado, que resultam em produtos diferentes.

### • FORNO A LENHA

É tradicional e valorizado, podendo ser um diferencial de marketing. No entanto, requer um bom investimento e o uso de madeira legal, que tem custo elevado.

### • FORNO A GÁS

Mais econômico, é uma escolha prática e ideal para negócios que não atendem presencialmente. Isso porque a diferença de sabor é imperceptível no *delivery*.

### • FORNO ELÉTRICO

Fácil de usar, regular e limpar, garante a qualidade das pizzas e é mais sustentável, já que não emite poluentes. Mas é preciso considerar os gastos com energia elétrica.

### • FORNO ESTEIRA

Com alta capacidade de produção, é eficiente e rápido – assa uma pizza de tamanho padrão (40 cm) em menos de 3 minutos. Por outro lado, seu custo é mais alto. 🍕



Ponte Estaiada

# METRÓPOLE *da diversidade*

*De feiras de rua a restaurantes sofisticados, São Paulo revela uma rica mistura de sabores, culturas e histórias que se encontram na paixão por servir e partilhar*

**C**ada canto da maior cidade do país revela uma combinação de tradições, histórias, ingredientes e temperos. De pratos brasileiros a receitas internacionais de todas as partes do mundo, São Paulo tem uma imensa variedade gastronômica, que passeia por feiras de rua, botecos, restaurantes sofisticados, pizzarias e pastelarias tradicionais.

## SÃO PAULO:

### *a capital da gastronomia*

Mais que comer bem, viajar por São Paulo representa conhecer histórias e culturas e descobrir novas possibilidades. Cada região da cidade tem sua própria identidade culinária, mas todas elas se encontram em um ponto comum: a paixão por servir e partilhar. Em “Sampa”, a qualidade e o serviço dos estabelecimentos do setor de alimentação se destacam como uma atração turística.>>

**Cada região de São Paulo tem sua própria identidade culinária, mas todas elas se encontram em um ponto comum: a paixão por servir e partilhar.**



# PATO

GEL ADESIVO

TRANSFORME  
SEU BANHEIRO  
COM O PODER  
DO GEL





### ZONA OESTE

#### *Um caldeirão cultural*

A Zona Oeste de São Paulo é um verdadeiro caldeirão cultural, onde tradição e inovação convivem em harmonia. Restaurantes autorais e renomados se misturam a pequenos negócios, oferecendo desde pratos internacionais até clássicos, como o virado à paulista, com opções para todos os bolsos. A região também se destaca pela forte presença das “padocas” – das artesanais aos grandes estabelecimentos e suas refeições completas a qualquer hora do dia (e da noite).



### ZONA NORTE

#### *Polo gastronômico*

Na Zona Norte de São Paulo, o bairro de Santana se destaca como um dos maiores polos gastronômicos da cidade, com mais de mil estabelecimentos, entre bares, pizzarias e restaurantes que vão dos famosos aos praticamente escondidos. Já o bairro do Limão concentra tradições nordestinas e tem a comida sertaneja como protagonista, resultado da forte presença de migrantes do Nordeste. A influência italiana também tem seu lugar na região, com cantinas e pizzarias que preservam receitas tradicionais.



### ZONA CENTRAL

#### *Reduto asiático*

Em São Paulo, a cozinha oriental tem lugar garantido na Zona Central. Bairros como Liberdade, reduto da comunidade japonesa, e Bom Retiro, onde há uma grande concentração de coreanos, são conhecidos pelos restaurantes típicos e mercados especializados em produtos orientais. A Bela Vista, por outro lado, é famosa pelas cantinas italianas, que oferecem receitas autênticas, e por algumas das padarias mais antigas da capital paulista.



### ZONA SUL

#### *Tradição brasileira*

Bairros como Moema, Itaim Bibi e Vila Olímpia, na Zona Sul, abrigam restaurantes internacionais sofisticados, enquanto Santo Amaro é conhecido pela culinária tradicional brasileira, com destaque para a feijoada. A região também é famosa pelas churrascarias que servem o tradicional rodízio de carnes. Além disso, festivais gastronômicos, como o “Sabor da Quebrada” e o “Festival do Capão”, no Capão Redondo, celebram a cultura periférica, enquanto no Grajaú pequenos empreendedores se destacam com pratos simples e afetivos, valorizando a comida caseira.



Mercadão (Mercado Municipal)



# ASSAI

**FIQUE POR DENTRO  
DAS MELHORES OFERTAS  
NO JORNAL DO ASSAÍ  
ATACADISTA**



**ZONA LESTE**  
**Comida de rua**

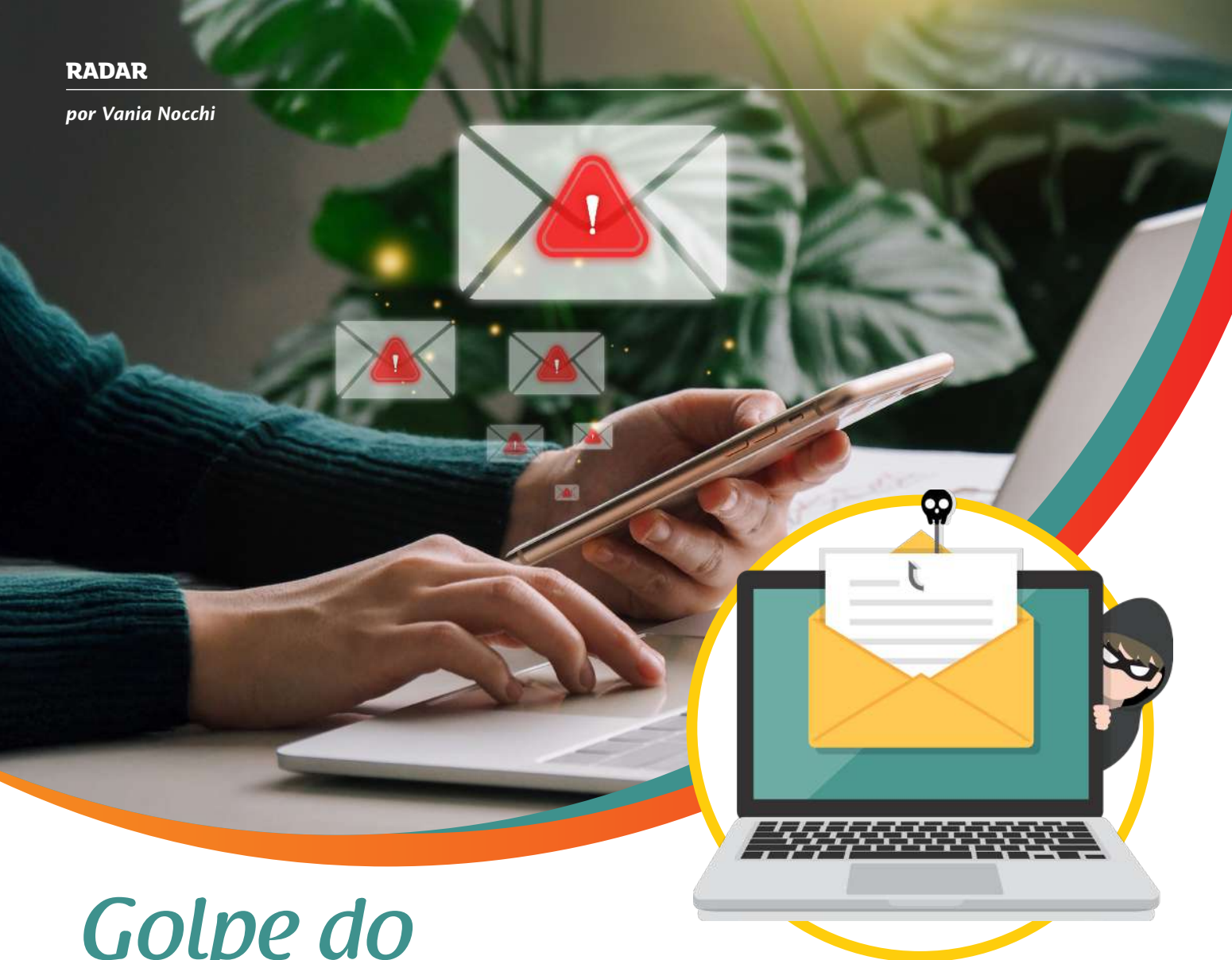
A Zona Leste de São Paulo é um celeiro de tradições gastronômicas, com bairros como Mooca, que sofre forte influência italiana, e Itaquera, que resgata a tradição da cozinha sertaneja nordestina. Além das opções mais tradicionais, a região tem ótimas alternativas para quem gosta de comida de rua. A Praça Silvio Romero, no Tatuapé, é um dos endereços mais conhecidos de São Paulo quando o assunto é *food truck*, e as pastelarias e as feiras são tradições regionais que unem simplicidade e sabor.

**ASSAÍ:**

***Um começo simples,  
mas cheio de propósito  
na Vila Carrão***

O Assaí Atacadista tem origem exatamente no caldeirão de sabores da Zona Leste de São Paulo. Em 1974, no coração da Vila Carrão, nasceu a primeira loja da rede – com o olhar voltado para os pequenos transformadores, como pizzarias e pastelarias. Em 1985, o Assaí já se destacava entre os maiores revendedores de muçarela da capital, uma referência regional de atacado para comerciantes.

O tempo passou, o cenário mudou e hoje a empresa é uma das maiores do Brasil, com mais de 300 lojas espalhadas por todas as regiões do país. Sua origem, no entanto, está ligada à comida de rua da Zona Leste, onde pequenos empreendedores ainda hoje abastecem seus negócios com produtos frescos e acessíveis. Para celebrar e manter viva a ligação com suas raízes, em 2021, a rede assumiu os *naming rights* da estação Carrão do Metrô, agora chamada Carrão–Assaí Atacadista. 🌅



# Golpe do DÉBITO SANITÁRIO

*Falsos e-mails com aparência oficial simulam cobranças da Anvisa e induzem empreendedores a clicar em links maliciosos. Saiba como se proteger*

Os crimes virtuais estão cada vez mais frequentes no Brasil, segundo a Associação de Defesa de Dados Pessoais e do Consumidor (ADDP). Somente em 2024, cerca de 5 milhões de golpes foram aplicados no país – uma em cada quatro pessoas sofreu uma tentativa de golpe e cerca de metade dessas pessoas acabou se tornando vítima.

Em muitos casos, os golpistas se aproveitam da confiança que o consumidor tem em órgãos oficiais, como a Receita Federal e a Anvisa, para enganá-lo. Esse tipo de golpe usa a chamada “engenharia social”, que é quando os criminosos usam medo, pressa ou confiança para convencer uma pessoa a clicar num link falso ou pagar uma cobrança que não existe.





## COMO FUNCIONA O GOLPE?

Em abril, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa) emitiu um alerta sobre uma tentativa de fraude, em que golpistas se passam por funcionários da agência para enviar e-mails falsos cobrando taxas inexistentes. Com o título “Alerta de Débito Sanitário”, as mensagens contêm termos técnicos, como “apólice” e “alvará sanitário”, para parecerem verdadeiras. Funciona assim:

1

O empreendedor recebe um e-mail que, à primeira vista, parece oficial (tem logotipo e número de apólice).

2

O conteúdo diz que é preciso fazer o pagamento de uma taxa com urgência para garantir a manutenção do alvará sanitário.

3

O e-mail oferece uma solução imediata por meio de um link de pagamento, que parece verdadeiro.

4

Ao clicar, a vítima é levada a pagar a taxa. Uma vez feito isso, o dinheiro vai diretamente para os criminosos.

**DICA:** Termos como “regularização imediata”, “urgente”, “aviso de débito” e “pagamento obrigatório” são frequentemente usados em golpes digitais. Desconfie!

## COMO IDENTIFICAR um e-mail falso da ANVISA



- Não utiliza domínios oficiais (ex: @gov.br, @anvisa.gov.br)
- Apresenta urgência
- Solicita pagamento via links externos
- Contém erros de português ou formatação estranha

## PROTEJA-SE!

Com golpes cada vez mais sofisticados, é importante estar atento para não cair em armadilhas. Mesmo mensagens que parecem oficiais podem esconder fraudes.

### VEJA ALGUMAS DICAS PARA SE PROTEGER:

- DESCONFIE DE MENSAGENS URGENTES DEMAIS
- VERIFIQUE SE O E-MAIL FOI ENVIADO DE UM ENDEREÇO CONFIÁVEL
- NÃO CLIQUE EM LINKS DESCONHECIDOS
- ENTRE NO SITE OFICIAL DO ÓRGÃO E CONFIRME SE HÁ ALGUM DÉBITO
- NUNCA FORNEÇA DADOS PESSOAIS OU BANCÁRIOS POR E-MAIL

# Confeitaria

# 100% DIGITAL

Vencedora do Prêmio Academia Assaí 2024 na categoria Tecnologia, Tailana Fonseca Ordones, de Manaus (AM), conta como sua empresa conquistou quase 87 mil seguidores no Instagram



Comecei a empreender em 2019, vendendo brigadeiros no meu antigo emprego, e nunca imaginei ganhar um prêmio nacional trabalhando da minha cozinha. Na verdade, tudo começou na casa da minha sogra. Aos poucos, fui conquistando clientes fiéis e hoje trabalho da minha própria cozinha, em Manaus (AM), tenho uma estrutura maior, equipamentos melhores e uma funcionária que me ajuda.

Mas não foi fácil chegar até aqui. Um acontecimento que me marcou foi quando, em 2021, decidi iniciar uma nova fase no interior do Pará com meu esposo e minha filha. Montamos um trailer de doces, porém a realidade foi dura. Por seis meses, trabalhei muito, mas vi meu sonho quase acabar. Voltamos para Manaus e, com fé e coragem, recomecei. Aprendi que recomeçar não é fracasso — é coragem. Posso dizer que a confeitaria me reconstruiu e, hoje, meu trabalho é o meu refúgio.

Tailana Fonseca Ordones



## Instagram para atrair e FIDELIZAR CLIENTES



A Taila Fonseca Confeitaria, minha empresa, atende totalmente pelas redes sociais. Enxerguei no Instagram uma plataforma poderosa e gratuita para alcançar mais pessoas e comecei a compartilhar minha rotina e os bastidores da produção. Tenho quase 87 mil seguidores e faço isso todos os dias, é o que atrai novos clientes e mantém o movimento do meu *delivery*.

As redes sociais são uma ferramenta poderosa de vendas. Tem muita gente consumindo conteúdo e pouca criando — então, quem se posiciona sai em vantagem. O segredo é mostrar o trabalho com verdade, estudar bastante e não ter vergonha de ser dono do seu próprio negócio e de se expor.

**"Aprendi que recomeçar não é fracasso — é coragem. Posso dizer que a confeitaria me reconstruiu e, hoje, meu trabalho é o meu refúgio"**

Tailana Fonseca Ordones

## PRÊMIO ACADEMIA ASSAÍ

Vencer o **Prêmio Academia Assaí 2024** na **categoria Tecnologia** foi um marco na minha vida — me fez enxergar meu negócio com mais profissionalismo e reforçou que estou no caminho certo. Depois do prêmio, percebi que meu trabalho passou a ser mais reconhecido e respeitado, surgiram oportunidades incríveis, como parcerias com marcas e contratos com lojas de confeitaria. Hoje, muita gente me chama de “menina do Instagram”, e eu levo isso com muito orgulho e bom humor.

O Assaí em si é um grande parceiro desde o início da minha jornada como empreendedora. Quando comecei a comprar insumos em maior quantidade, foi lá que eu encontrei as marcas que sempre quis usar e, o melhor, com ótimos preços. Compro de tudo: desde itens do meu estoque até os ingredientes queridinhos, como leite condensado, creme de leite e também catupiry, que usamos nas nossas coxinhas. Esse é um detalhe curioso: apesar de sermos uma confeitaria, produzimos coxinhas crocantes, que são um sucesso! 🍌



**saiba mais**

@tailafonsecaconfeitaria





# Oceano

A NOVA LINHA DE SACOS PARA LIXO EMBALIXO OCEANO É FEITA DE PLÁSTICOS RETIRADOS DO MAR.

Embalixo oceano foi criado em prol sustentabilidade, para auxiliar na diminuição de resíduos plásticos encontrados no mar, possuindo um destino de retrabalho e reeducação para minimizar a volta destes materiais ao oceano.



Esse novo produto conta com uma parceria muito bacana com o Instituto Argonauta de Conservação Costeira e Marinha, atualmente a Embalixo ajuda diversos projetos e regastes animais no instituto, além da linha Embalixo Oceano ser utilizada para realizarem os mutirões de limpeza nas praias de todo Brasil.

Instituto Argonauta

TODOS OS CAMINHOS  
LEVAM AO MAR  
É NOSSO DEVER SALVÁ-LO

SIGA A EMBALIXO NO  
INSTAGRAM @EMBALIXO E  
SAIBA MAIS







Edu Guedes



Mergulhadores - Embalixo





# Programas de FIDELIDADE

*Plataformas digitais facilitam a gestão dos pedidos para oferecer recompensas a clientes recorrentes, mas é preciso atenção às regras e aos benefícios*

**C**onstruir uma base de clientes leais é um dos desejos de quem administra um negócio, afinal, consumidores fiéis representam vendas recorrentes e ainda funcionam como verdadeiros promotores de seus estabelecimentos preferidos.

Mas conquistar essa fidelidade vai além de oferecer um bom produto. Envolve toda a experiência de consumo: atendimento, ambiente, qualidade dos alimentos, preço justo, agilidade no serviço e, claro, incentivos para que o consumidor escolha voltar. Nesse contexto, contar com um programa de fidelidade bem estruturado pode ser o diferencial que um empreendimento precisa para se destacar no mercado.

## COMO FUNCIONA?

Basicamente, a ideia de oferecer um programa de fidelidade é recompensar os clientes regulares com benefícios exclusivos. O programa pode ser:

- 1 Acúmulo de pontos por compra, que podem ser trocados por descontos, brindes ou produtos disponíveis no estabelecimento.
- 2 Promoção para aniversariantes, com sobremesa gratuita, desconto especial ou refeição no dia do aniversário.
- 3 Indicação, com descontos para clientes que recomendam o estabelecimento e para os indicados que finalizam a compra.
- 4 Benefícios exclusivos, como estacionamento gratuito e prioridade na reserva em dias concorridos.
- 5 Valor social, revertendo pontos acumulados pelos clientes em doações para instituições filantrópicas. >>



Batatas Carinhas  
**Alegria na  
forma mais  
deliciosa**



**Crocante  
por fora,  
macia  
por dentro**



**Vai bem na  
Air Fryer**

**Sequinha  
e saborosa**

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](http://bembrasil.ind.br)

📷 [batatasbembrasil](https://www.instagram.com/batatasbembrasil)

**BemBrasil**  
Alimentando bons momentos





## COLOCANDO em prática

A tecnologia é uma aliada na implementação dos programas de fidelidade. O uso de aplicativos e plataformas (próprias ou terceirizadas) facilita a gestão dos pontos, mas a escolha certa é essencial.

Existem aplicativos com versões pagas que possuem a funcionalidade integrada, como Costumer, Fidelimax e Goomer. Uma dica é pesquisar e escolher o mais adequado às necessidades do estabelecimento, priorizando plataformas simples e intuitivas.



### iFOOD

O iFood é a plataforma de pedidos mais utilizada no Brasil e disponibiliza programas de fidelidade para empreendedores cadastrados. No *app*, é possível configurar benefícios de forma automatizada, oferecendo recompensas para clientes recorrentes depois de um determinado número de pedidos, por exemplo.

O empreendedor pode ainda determinar regras personalizadas na plataforma, indicando quantidade de pedidos e valor mínimo para cada um, validade e tipo de recompensa. Para garantir clareza e evitar dúvidas, é essencial detalhar todos os critérios do programa. Essas informações ficam disponíveis no perfil do seu negócio. 🌅

## Dicas de sucesso

Não basta criar um programa de fidelidade, o sucesso da iniciativa exige:



**Atenção às preferências dos clientes e tendências de mercado.**



**Atendimento humanizado, com mensagens e respostas rápidas.**



**Recompensas reais e possíveis de serem alcançadas.**



**Divulgação nas redes sociais e no site do estabelecimento.**



**Boa experiência, com embalagens adequadas e entregas eficientes.**



Colgate®

Plax®

**Neutraliza odores  
fortes de alimentos.  
Hálito sempre fresco**

NOVA FÓRMULA  
NOVA FÓRMULA







*O bolo caótico é propositalmente torto, exagerado, colorido e nada convencional – a tendência ganhou força nas redes sociais e está conquistando clientes que querem sair do óbvio*

# Esquisito e divertido

**N**a contramão da confeitaria perfeccionista, surge uma tendência ousada e divertida: os bolos caóticos. Agora, as coberturas lisinhas, as decorações impecáveis e o equilíbrio de cores dão lugar a texturas marcantes, coberturas escorridas, camadas aparentes e elementos inusitados, como frutas inteiras, flores, confeitos grandes, glitter comestível e até velas derretidas. O objetivo é ser propositalmente exagerado, desorganizado e esquisito.

**Essa estética ganhou força nas redes sociais, especialmente no TikTok e no Pinterest, plataformas em que vídeos de bolos caóticos acumulam milhões de visualizações mundo afora.**

## ***Caos planejado***

Os bolos caóticos são pensados para serem esteticamente bagunçados e têm potencial porque fogem do óbvio e valorizam a autenticidade. A tendência chama atenção principalmente entre os jovens, que são maiores consumidores das redes sociais, como Instagram, TikTok e Pinterest, onde esse tipo de produto faz sucesso por ser diferente e altamente “instagramável”.

Cada bolo é único e explora o caos criativo, desconstruindo a ideia do bonitinho padronizado. É uma verdadeira explosão visual, que convida à brincadeira e ao inesperado para marcar, de forma divertida, momentos como festas de aniversário, eventos temáticos ou artísticos e outros que possam fugir do convencional.





## CAÓTICO OU MALFEITO?

### SAIBA A DIFERENÇA

Errar na construção do bolo é diferente de criar um bolo caótico. Por isso, é importante garantir que a estética do caos proposital tenha uma intenção.

- **É intencionalmente exagerado:** tem muito chantilly, frutas inteiras, flores frescas, cores vibrantes e elementos conflitantes
- **Funciona pela estética errada:** combinações inusitadas desafiam a harmonia, mas criam um impacto visual
- **Tem uma narrativa única:** o bolo conta uma história, que pode estar ligada ao aniversariante ou ao tema da festa
- **É visualmente coerente:** apesar de inusitados, os elementos são escolhidos com critério e atendem a um conceito claro
- **Tem acabamento artesanal:** coberturas derretidas, camadas tortas e recheio vazando são pensados para causar impacto

## ANATOMIA DE UM BOLO CAÓTICO

**VEJA O QUE TRANSFORMA UM BOLO COMUM EM UM VERDADEIRO CAOS PROPOSITAL:**

### CAMADAS À MOSTRA

Nada de esconder o recheio! A estrutura do bolo aparece de forma torta e assimétrica.

### COBERTURA ESCORRIDA

O efeito derretido é bem-vindo! A cobertura parece um preparo que desandou e escorreu.

### CORES VIBRANTES

Quanto mais contraste, melhor! As combinações desafiam o bom gosto tradicional.

### ENFEITES EM EXCESSO

O exagero é o ponto alto! Os elementos decorativos são grandes e esquisitos.

### FORMATO IMPERFEITO

Esqueça a simetria! A imperfeição é o padrão de beleza desse bolo divertido. 🍷



## Inspire-se!

A Nu Bolos, da confeitadora paulista Marcella Cruz, tem uma página no Instagram onde mostra suas produções caóticas.



*Pelo segundo ano consecutivo, o Assaí percorre o Brasil para celebrar a gastronomia popular e valorizar os pequenos empreendedores que alimentam as torcidas de futebol*



# Comidas de ESTÁDIO

**A**ntes mesmo de o juiz apitar, um ritual acontece do lado de fora dos estádios brasileiros: é ali, nos arredores, que o torcedor encontra uma imensa variedade de barracas, ambulantes, bares e comércio fixos, dispostos a servir a melhor comida de estádio. Uma goleada de sabores!

Os estádios brasileiros são verdadeiras vitrines de tendências locais, e essa tradição gastronômica representa a importância dos pequenos empreendedores, trazendo uma diversidade de sabores, que encantam e movimentam as vendas nos dias de jogos.

**Espetinho, pastel, pipoca, açaí, churros, cachorro-quente e até delícias regionais, como acarajé, sanduíche de pernil e salsichão, fazem sucesso enquanto o jogo não começa.**

## GOSTINHO DE VITÓRIA

Para reforçar a parceria com o futebol nacional e com os pequenos negócios locais, o Assaí promove a webserie "Comidas de Estádio", que neste ano chega à sua segunda edição. O influenciador Brabo Gordinho está visitando cidades diferentes em dias de jogos pela Copa do Brasil 2025, sempre acompanhado de um torcedor local. Durante a visita, eles provam as iguarias que fazem mais sucesso na porta dos estádios brasileiros.

Em cada fase, a dupla escolhe a melhor comida daquele estádio, que ganha um kit com vale-compras de R\$ 500. As visitas são gravadas e vão ao ar nas redes oficiais do Assaí: Instagram, TikTok e YouTube. A webserie termina com uma votação aberta para eleger "A Melhor Comida de Estádio do Brasil", cujo vencedor ganha um cartão-presente de R\$ 6.000. A Copa do Brasil conta com o patrocínio do Assaí Atacadista desde 2024, quando ocorreu o lançamento oficial da webserie. >>





Não risca



Econômico



Mais praticidade



Para superfícies delicadas



**alklin**



### #DESAFIOBRABOASSAÍ:

A receita campeã de cada episódio fica disponível para que os seguidores possam reproduzir a comida vencedora de estádio escolhida pelo influenciador e seu anfitrião durante cada visita. O Assaí vai repostar as melhores reproduções em suas redes sociais, e todos podem participar. O desafio está lançado!

### O TÍTULO FICOU COM ELA:

*O açai com cupuaçu, da Dona Ivaneide, de Brasília (DF), foi o campeão da primeira webserie "Comidas de Estádio". Vendido nos arredores do estádio Serejão, o produto encantou o influenciador Negrete, embaixador do projeto em 2024, e ainda rendeu à empreendedora um cartão-presente de R\$ 5 mil.*



## PENSOU FUTEBOL, PENSOU ASSAÍ

Em 2025, o Assaí Atacadista renovou seu compromisso com o futebol brasileiro, mantendo o patrocínio a campeonatos nacionais, regionais, estaduais e feminino. A iniciativa reforça uma trajetória de mais de dez anos de incentivo ao esporte, iniciada em 2014 com o apoio ao Campeonato Paulista.

### ENTRE OS TORNEIOS PATROCINADOS PELA MARCA NESTE ANO, ESTÃO:

#### 🏆 TORNEIOS NACIONAIS

Copa do Brasil, Campeonato Brasileiro (Séries A e B) e Taça das Favelas

#### 🏆 FUTEBOL REGIONAL

Copa do Nordeste

#### 🏆 CAMPEONATOS ESTADUAIS

São Paulo, Rio de Janeiro, Minas Gerais, Pernambuco, Bahia, Ceará e Taça das Favelas

#### 🏆 FUTEBOL FEMININO

Edições São Paulo, Nacional e Taça das Favelas

Presente em todas as regiões do país, com mais de 300 lojas, o Assaí segue lado a lado do torcedor brasileiro — dentro e fora dos estádios. **Pensou futebol, Pensou Assaí.** 🍷



# CHAMYTO

## É COISA DE GÊNIO



COM LACTOBACILOS  
VIVOS\* PARACASEI  
E FONTE DE ZINCO



### ONDE TEM CHAMYTO TEM CUIDADO

# É permitido cobrar CONSUMAÇÃO MÍNIMA?

*Especialista em Direito do Consumidor explica por que a prática é abusiva e aponta o que fazer para manter o equilíbrio entre os direitos do cliente e os interesses comerciais de forma legal*

**C**obrar consumo mínima é uma prática comum em bares e restaurantes, principalmente em locais que têm alta demanda, música ao vivo, vista privilegiada ou estrutura de lazer. Mas, apesar de difundida, a exigência desse pagamento levanta dúvidas entre empreendedores e consumidores. Afinal, é permitido cobrar consumo mínima?

## O QUE É A CONSUMAÇÃO MÍNIMA?



A cobrança consiste na determinação de um valor mínimo que o cliente deve gastar no estabelecimento, independentemente do seu desejo de consumir. Por exemplo: um bar estipula que a consumo mínima por pessoa é de R\$ 50 reais. Caso o cliente consuma menos que isso, deverá pagar a diferença.

## O QUE DIZ A LEI?

“A exigência de consumo mínima em bares, restaurantes e casas de espetáculo constitui uma prática considerada abusiva. Isso porque, conforme dispõe o Código de Defesa do Consumidor (CDC), é direito básico do cliente pagar apenas pelo que efetivamente consumir, sendo indevida qualquer cobrança que o obrigue a contratar ou adquirir produtos e serviços além de sua livre escolha”, explica Bruna de Sillos, advogada especialista em Direito Civil e do Consumidor.

Em outras palavras, a imposição de um valor mínimo de consumo fere a liberdade de escolha do consumidor, o que é vedado pelo CDC. A profissional lembra que “caso o fornecedor, mesmo ciente da ilegalidade da cobrança, insista em adotar tal prática, poderá estar sujeito a diversas consequências administrativas e judiciais. Essa medida configura uma forma de venda casada, ou seja, a imposição de um produto ou serviço como condição para o fornecimento de outro”. >>





# Chegou Mucilon® Zero



# ZERO

ADIÇÃO DE AÇÚCARES\*

## Novos Sabores

Rico em nutrientes  
que contribuem para

**IMUNIDADE¹ E  
DESENVOLVIMENTO  
CEREBRAL²**



Juntinho com você   
nutrindo os pequenos 

  
**ASSAÍ**  
ATACADISTA

A PARTIR DOS

6  
meses

"O MINISTÉRIO DA SAÚDE INFORMA: APÓS OS 6 (SEIS) MESES DE IDADE, CONTINUE AMAMENTANDO SEU FILHO E OFEREÇA NOVOS ALIMENTOS."

Imagens ilustrativas. Contém glúten. \*VITAMINAS A, C, D, E, B9 (ÁCIDO FÓLICO). \*\*FERRO E ZINCO.  
ESTE NÃO É UM ALIMENTO BAIXO OU REDUZIDO EM VALOR ENERGÉTICO. CONTÉM AÇÚCARES PRÓPRIOS DOS INGREDIENTES.

*“É direito básico do cliente pagar apenas pelo que efetivamente consumir”*

**Bruna de Sillos,**  
advogada especialista  
em Direito Civil  
e do Consumidor



## COBRANÇAS PERMITIDAS POR LEI

Do ponto de vista dos donos de bares e restaurantes, a consumação mínima pode ser uma forma de garantir a rentabilidade. Embora seja considerada prática, no entanto, a especialista afirma que há alternativas juridicamente válidas, desde que respeitem:

- A transparência nas informações;
- A boa-fé na relação comercial;
- A liberdade de escolha do consumidor.

## Cobrança por reserva antecipada

É possível cobrar um valor para garantir reserva de mesas em horários de maior movimento. Mas é indispensável que a cobrança seja previamente informada e que não seja justificada como consumação obrigatória, embora possa ser convertida total ou parcialmente em crédito para consumo no local, desde que isso esteja claramente especificado e acordado no momento da contratação.

## Oferta de pacotes promocionais (combos)

Os combos são opções que englobam, por exemplo, entrada + comida + bebida por um preço fixo. A prática é legal, desde que a adesão ao pacote seja facultativa, o consumidor tenha acesso ao cardápio tradicional e seja garantido o direito livre de consumo, sem obrigação de aderir ao pacote promocional.

“A adoção de reservas pagas e pacotes promocionais, desde que informada de forma clara, voluntária e transparente, pode ser uma solução eficaz para equilibrar a proteção dos direitos do consumidor com os interesses comerciais, evitando riscos legais e fortalecendo a relação de confiança”, finaliza a advogada.

## COUVERT ARTÍSTICO E CONSUMAÇÃO MÍNIMA SÃO A MESMA COISA?

NÃO. A cobrança de couvert artístico, prática que também é comum em todo o país, é permitida, ao contrário da consumação mínima.

**COUVERT ARTÍSTICO** – Taxa cobrada para remunerar artistas (música, performances etc.). Para que o estabelecimento possa aplicar a cobrança, o cliente precisa ser previamente informado e o valor correspondente só pode ser cobrado se houver apresentação ao vivo no momento do consumo. 🍷







É a escolha dos consumidores interessados no desenvolvimento sustentável, sem abrir mão da qualidade e praticidade.



# Conheça a família Dover-Roll!



O melhor e mais sustentável Saco para Lixo do Brasil!



Apoiamos esta ação

Conheça as nossas redes:

@doverroll

@oficialdoverroll

doverroll\_oficial

dover-roll.com.br

Saiba Mais!







# PROMOÇÃO TEAM Sadia NBA



Promoções válidas de 12.05.2025 a 13.07.2025. Consulte condições de participação, produtos participantes, regulamentos completos e Certificados de Autorização em [www.teamsadianba.com.br](http://www.teamsadianba.com.br). \*Consulte todas as características da viagem no regulamento. Imagens ilustrativas.





• Sadia

**COMPRE PRODUTOS**

**PARTICIPANTES DA LINHA SADIA NBA**

**CADASTRE-SE EM**

**WWW.TEAMSADIANBA.COM.BR  
OU PELO WHATSAPP 11 3506.8298**

**JUNTE E TROQUE PONTOS**



**POR ITENS OFICIAIS  
SÃO CENTENAS  
DE VOUCHERS**  
para resgatar na  
**lojanba.com**

**E CONCORRA A**

**1 VIAGEM\* COM ACOMPANHANTE PARA O**

**ALL-STAR GAME 26**

**EM LOS ANGELES**







AcademiaAssaí

INSTITUTO  
ASSAÍ

# VISIBILIDADE e VALORIZAÇÃO

*O projeto AfroNegócio, da Academia Assaí, fortalece a gastronomia negra e promove a inclusão produtiva com impacto social*

O AfroNegócio é uma iniciativa da **Academia Assaí** voltada para o fortalecimento do afro-empresendedorismo no setor de alimentação. Por meio de conteúdos formativos, conexões estratégicas e acesso a oportunidades, o projeto promove inclusão, representatividade e desenvolvimento de empreendedores(as) negros(as), valorizando sua cultura, ancestralidade e capacidade de inovação no mercado.

Um exemplo de parceria estratégica é a colaboração com a **Feira Preta**, anteriormente **PretaHub**, um dos principais polos de criatividade, inovação e empreendedorismo negro no Brasil. A atuação conjunta amplia o impacto do AfroNegócio, somando forças na capacitação, na visibilidade e no fortalecimento com identidade e propósito, contribuindo para a construção de um mercado mais justo e inclusivo. >>

**"Investir na gastronomia negra significa fortalecer a inclusão produtiva e o desenvolvimento econômico de um país mais diverso e justo. Para empresas, marcas e consumidores, apoiar esses negócios não é apenas uma questão de responsabilidade social, mas uma estratégia econômica inteligente, pois valoriza uma cadeia produtiva rica em saberes e inovadora em suas soluções."**

**Adriana Barbosa, criadora do Feira Preta Festival**



# CARTÃO CESTA ASSAÍ, MAIS VANTAGEM E ECONOMIA PARA O SEU NEGÓCIO.

Créditos entre

**R\$ 50 e  
R\$ 500.**

**180 dias**  
para aproveitar.

Seus colaboradores  
aproveitam os preços  
baixos do Assaí em  
todas as lojas da rede.



Aponte a câmera do  
celular e saiba mais!



## TRANSFORMANDO A REALIDADE SOCIAL E ECONÔMICA

O **Instituto Assaí** é parceiro e patrocinador da **Feira Preta** desde 2018 e, por meio da **Academia Assaí**, apoia ações em parceria destinadas a empreendedores negros de alimentação. Com a contribuição da organização, a Academia Assaí lança em junho deste ano uma trilha exclusiva dedicada ao empreendedorismo negro, em parceria com chefs e especialistas em gastronomia e ancestralidade.

Além disso, a Feira Preta contribui com conteúdos relevantes na coluna mensal de Afro-Negócio e no podcast Negócio em Dia, da Academia Assaí. São conteúdos que promovem debates e boas práticas sobre inclusão produtiva, fortalecem o ecossistema e ampliam o alcance de negócios que valorizam a ancestralidade. Juntos, o Instituto Assaí e a Feira Preta constroem pontes e promovem conhecimento, prática e representatividade.

**Acesse o conteúdo  
da trilha exclusiva da  
Academia Assaí:**



[academiaassai.com.br/afronegocio](https://academiaassai.com.br/afronegocio)



## DA TEORIA À PRÁTICA

O **Instituto Assaí** apoia também a **Feira Preta Cria: Gastronomia**, programa que promove capacitação, conexão com o mercado e visibilidade. Em 2025, tem edições previstas para Belém (PA), Salvador (BA) e São Paulo (SP). A parceria se estende, ainda, à realização de novas edições da **Feira Preta Degusta**, uma mostra de produtos e serviços de gastronomia, na qual é possível conhecer diferentes culinárias produzidas pelos próprios participantes da Feira Preta Cria.

Os resultados desse movimento são visíveis. Alguns empreendedores que participaram da Feira Preta conquistaram projeção em nível nacional, evidenciando a força dos saberes ancestrais aplicados à gastronomia e reforçando a importância econômica e cultural do setor. 🌟

**Acesse o conteúdo do  
AfroNegócio na página  
da Academia Assaí:**



[academiaassai.com.br/afronegocio](https://academiaassai.com.br/afronegocio)







**NOVO OREO  
SELENA GOMEZ.**

**NÃO É SÓ UM BISCOITO: É UM ÍCONE!**



**EXPERIMENTE**



# Como economizar ENERGIA NO SEU NEGÓCIO

*Com ações simples, é possível reduzir custos e crescer de forma sustentável*

**D**e acordo com o Sebrae, o consumo de energia pode representar até 20% dos custos operacionais dos pequenos negócios. Isso significa que fontes como eletricidade, gás natural e óleo combustível, essenciais para a operação no setor de alimentação, exercem uma grande influência na saúde financeira das empresas de pequeno porte.

Além disso, pesquisas dão conta de que, cada vez mais, os consumidores brasileiros consideram a responsabilidade social do estabelecimento na hora da sua deci-

são de compra. Em outras palavras, adotar medidas para reduzir os impactos ambientais pode fortalecer a imagem da marca e ainda atrair consumidores conscientes.

Nos pequenos negócios, atitudes simples, como trocar as lâmpadas por modelos mais eficientes ou substituir equipamentos antigos, que consomem muita energia, já promovem resultados reais. A vantagem é que os recursos economizados podem ser redirecionados para outros investimentos, como infraestrutura, tecnologia e marketing, por exemplo.



**Não fique para trás! Segundo o IBGE, 74% das micro e pequenas empresas implementaram o controle do consumo de energia nos últimos anos.**



## O ASSAÍ INVESTE EM ENERGIA LIVRE

Atualmente, **98,7% da energia utilizada pelo Assaí Atacadista vem do mercado livre de energia.** A escolha por esse modelo possibilita à empresa negociar diretamente com fornecedores e garantir maior previsibilidade nos custos.

Hoje em dia, oito lojas são abastecidas com auto-geração de energia solar, e todas as unidades utilizam iluminação de LED, em combinação com a luz natural, reforçando o compromisso da marca com a eficiência energética e a sustentabilidade.



### DICAS PARA REDUZIR O CONSUMO DE ENERGIA



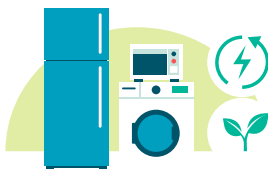
#### Use lâmpadas econômicas

As lâmpadas de LED duram mais e consomem até 80% menos energia (em relação às incandescentes). Apesar do custo inicial, o investimento compensa – e pode ser feito de forma gradual para manter o equilíbrio financeiro.



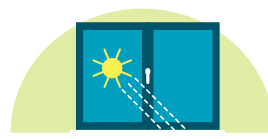
#### Substitua equipamentos antigos

Equipamentos modernos são mais eficientes e consomem menos energia. Com um bom planejamento, é possível trocar gradualmente os itens antigos por mais novos, melhorando o desempenho e reduzindo os gastos com eletricidade.



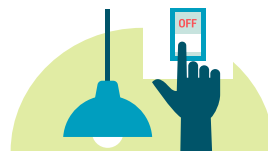
#### Faça manutenção preventiva

O alto consumo de energia e o baixo desempenho podem estar diretamente ligados às condições de equipamentos, como freezers e geladeiras, por exemplo. Crie um cronograma de manutenção preventiva conforme as orientações dos fabricantes.



#### Aproveite a luz natural

Abra janelas e portas, utilize vidros claros e evite cortinas pesadas e escuras, facilitando assim a entrada de luz natural. Outra dica é instalar sistemas de iluminação inteligente, para evitar luzes acesas sem necessidade.



#### Desligue equipamentos inativos

Manter ligados equipamentos e luzes que não estão em uso desperdiça energia. Ao final do dia, retire o que puder da tomada e conscientize sua equipe sobre a importância de apagar as luzes ao deixar os ambientes. 🌅



**CONHEÇA AS AÇÕES SUSTENTÁVEIS DO ASSAÍ**

**Leia o QR Code e acesse o Relatório Anual e de Sustentabilidade 2024**

# Do isopor ao SUCESSO

*Com sabores inusitados, Fabrício começou como ambulante e, ao formalizar a Lumi Creamy, viu seu empreendimento crescer e ganhar prestígio – hoje, tem duas lojas em São Paulo*

"Eu não tenho dinheiro. O que eu tenho é muita força de vontade de fazer o meu 'correr' dar certo". É assim que Fabrício Luminato, o Lumi, define sua trajetória – de vendedor de *brownie* em eventos de rap no Rio de Janeiro a proprietário de duas sorveterias autênticas em São Paulo.

Natural de São João de Meriti, na Baixada Fluminense, apaixonado por música e desenhista, Fabrício sempre foi criativo, uma mente inquieta desde cedo. Com a venda dos *brownies*, se interessou pela confeitaria e, a partir daí, decidiu se dedicar à carreira, usando a criatividade como marca pessoal.

## COMO TUDO COMEÇOU?

Depois de passar por experiências bem diferentes na capital do Rio (trabalhou na ONG Gastromotiva e no Copacabana Palace), em 2020, foi convidado por um chef para trabalhar em São Paulo. Como confeitador criativo do restaurante na capital paulista, criou um sorvete de manteiga de garrafa, mas não ficou com o reconhecimento.

Na pandemia, o negócio faliu. E esse foi o empurrão de que Fabrício precisava para trilhar seu próprio caminho. "Comprei uma máquina de sorvetes, a que cabia no meu orçamento naquele momento, e parcelei em muitas vezes. Produzia em casa e vendia no Beco do Batman com um isopor. Com o tempo, ganhei reconhecimento e passei a fornecer para restaurantes", conta o empreendedor. >>

**Fabrício Luminato:  
de vendedor de brownie  
em eventos de rap no Rio  
de Janeiro a proprietário  
de duas sorveterias  
autênticas em  
São Paulo.**



# Pão de Mel

cobertura sabor chocolate ao leite

receita e  
tradição  
de família  
macio

*Aqui no Assaí você  
encontra o irresistível  
Pão de Mel Barion*

Feito com ingredientes selecionados,  
a receita exclusiva é uma tradição da família  
Barion para um sabor inconfundível.



- ✓ Mais macio
- ✓ Tamanho perfeito
- ✓ Mel natural



*Leve para casa o Pão de Mel mais  
fofinho e delicioso do mercado!*

**Barion**

[barionsa.com.br](http://barionsa.com.br)



## OPORTUNIDADE PARA CRESCER

O isopor evoluiu para um carrinho de sorvete, que serviu como ponto de venda durante um ano. Orgulhoso de sua trajetória, Fabrício revela: “Até que surgiu a oportunidade de alugar uma lojinha de 7 m² no Beco do Batman. Eu sempre sonhei em ter um ponto fixo e acredito no que faço. Fui investindo o pouco que tinha, comprei equipamentos usados, reformei, pintei a loja e fiz até a placa de acrílico. Tudo na Lumi é feito por mim”.

Atualmente, a Lumi Creamy tem duas lojas – a segunda, aberta recentemente, fica na República, região central da cidade – e dois funcionários. O diferencial da sorveteria é a diversidade de sabores criativos: coentro, pastel com caldo de cana, batata, pão de queijo, pão na chapa, pipoca e pizza são algumas das criações da Lumi, que também serve sabores tradicionais.

Depois da abertura da loja, a marca vem se destacando até mesmo fora do país. Recentemente, Fabrício foi convidado para fazer parcerias com estabelecimentos europeus, mais especificamente em Portugal e na França, onde passou um mês criando ao lado de confeitários locais.

Por aqui, no entanto, ele ressalta que formalizar o negócio trouxe algumas vantagens. Além de aumentar a capacidade de produção e, consequentemente, as vendas, a Lumi Creamy passou a ser conhecida como um espaço diferente e inovador. “Meu objetivo era alcançar maior valor de marca, e isso aconteceu. Hoje, muita gente criativa frequenta meu espaço, e os sabores tradicionais, como chocolate e morango, quase não saem. Por outro lado, o sorvete de batata acaba em segundos”, finaliza.

## PALAVRA DA ESPECIALISTA

“A trajetória de Fabrício, antes mesmo do sorvete, deixa claro que a criatividade é o principal ativo e diferencial do negócio. Mas, sabe aquela história de que só o talento não basta? É preciso treino e disciplina. E é nesse contexto que a formalização do negócio se torna fundamental para garantir a sua sustentabilidade e seu crescimento contínuo”, avalia a mentora de negócios e especialista em transformação e melhoria de processos, Sarah Hirota.

### A PROFISSIONAL DESTACA OS PRINCIPAIS BENEFÍCIOS DA FORMALIZAÇÃO:

- 1** Acesso a crédito e incentivos, que viabilizam investimentos para o crescimento e a sustentação da operação.
- 2** Parcerias e visibilidade no mercado, facilitando conexões estratégicas e novas oportunidades comerciais.
- 3** Segurança jurídica, com respaldo legal e cumprimento das obrigações fiscais e trabalhistas, para correr menos riscos.

Ela ressalta ainda que, embora existam responsabilidades fiscais e contábeis, essas exigências contribuem para uma gestão mais organizada e eficaz. E reforça que o apoio de profissionais é importante, mas não necessariamente caro: instituições como o Sebrae e entidades públicas oferecem orientações e consultorias gratuitas ou com preços acessíveis. ▲



**saiba mais**

@lumicreamy





EDIÇÃO  
LIMITADA

# DESCUBRA UMA EMOÇÃO PARA OS SENTIDOS

SABOR INTENSO MOVIDO PELA PAIXÃO  
DE CAFÉ L'OR E FERRARI HYPERCAR.



L'OR  
ESPRESSO



FERRARI HYPERCAR  
PREMIUM PARTNER

COMPATÍVEL COM MÁQUINAS DE CAFÉ NESPRESSO \*\* ORIGINAL  
\*MARCA DE UM TERCEIRO, NÃO RELACIONADO COM A JACOBS DOUWE EGBERTS

# Sua marca fala

Você já pensou qual é a imagem que seu negócio transmite?

Toda empresa tem uma personalidade — e mostrar isso para o mundo é superimportante. No Assaí, eu e o Caramelo fazemos parte dessa estratégia, fomos criados para mostrar aquilo em que a marca acredita e como ela escolhe se conectar com cada cliente. **Nós somos a humanização da marca Assaí!**

Isso tem nome: *branding*, que significa “gestão de marca”. *Branding* é a forma como sua empresa é percebida pelas pessoas, e isso passa pelo atendimento, pelo visual da loja, pela embalagem do produto e pela forma como ela se comunica. Ou seja, é a experiência que o cliente percebe durante toda a jornada de compra.

E quem acredita que isso é só para as grandes empresas está enganado. Por mais que o seu empreendimento seja pequeno, a imagem dele é importante. Por isso, preparei algumas dicas fáceis para ajudar você tornar a identidade da sua marca ainda mais significativa, confira no box ao lado:

**No fundo,  
o que faz uma marca  
ser inesquecível é  
a experiência que  
ela entrega!**

## Dicas de marca da Sol

- **Tenha uma identidade visual simples e fácil de lembrar.** Um logotipo com as cores estratégicas e que traduzam o seu negócio é uma ótima escolha. Aqui no Assaí, por exemplo, as cores vibrantes, alegres e solares representam não só a nossa personalidade, mas a origem da marca com a palavra “Asahi”, que vem do japonês Sol nascente.
- **Fale com seu cliente de uma forma clara e objetiva.** A comunicação do seu negócio precisa ser clara, direta e mais próxima com seu público. E, principalmente, seja verdadeiro e transparente. Isso aproxima e gera confiança, atraindo e fidelizando a clientela.
- **Você pode ainda humanizar a sua marca.** Pessoas se conectam com pessoas. Ter uma figura que representa o negócio ajuda a criar conexão com o cliente — pode ser você, alguém da equipe, um personagem, um garoto-propaganda ou até um mascote, como o Caramelo, é uma estratégia que você pode adotar.
- **Seja coerente.** No WhatsApp, no Instagram e na loja física, mantenha o mesmo tom. A personalidade do seu negócio precisa manter coerência e constância para reforçar a marca.
- **Mostre os seus valores na prática - saia do falar e coloque em prática.** Seja gentil, escute seus clientes, apoie a comunidade local, mostre o que sua marca valoriza de verdade. Atitudes falam mais que palavras e mostram quem você é.

Um abraço,

Sol





Leve seu negócio para  
mais pessoas e **aumente as  
vendas** nas redes sociais!

**Curso gratuito**

# Marketing e Vendas

**100% ONLINE E  
COM CERTIFICADO**

Aulas práticas e rápidas para  
melhorar a presença no digital

**APRENDA:**



O melhor canal  
de vendas para  
seu objetivo



Como definir  
uma linha editorial  
para seu perfil



Tirar boas fotos  
dos produtos  
com celular



Apresentar  
seus produtos

**Comece hoje!**



[academiaassai.com.br](http://academiaassai.com.br)

PATROCINADORES:



### ACRE

#### Assaí Rio Branco

Rod. BR-364, 1.897

Floresta Sul - Rio Branco

Tel.: (68) 3214-5600 / 3214-5601

### ALAGOAS

#### Assaí Arapiraca

Rua Maria Genusir Soares, 308

(Rod. AL 220) - Planalto

Tel.: (82) 3522-8600 / 3522-8602

#### Assaí Farol

Av. Fernandes Lima, 4.000

Gruta de Lourdes, Maceió

Tel.: (82) 3036-8100

#### Assaí Mangabeira

Av. Comendador Gustavo Paiva, 3.261

- Mangabeira, Maceió

Tel.: (82) 3036-8050

#### Assaí Menino Marcelo

Av. Menino Marcelo, s/n - Maceió

Tel.: (82) 3334-4269 / 3334-3949

#### Assaí Tabuleiro

Av. Dr. Durval de Goes Monteiro,

10.580

Tabuleiro do Martins - Maceió

Tel.: (82) 3314-6100 / 3314-6101

### AMAPÁ

#### Assaí Macapá

Rod. Juscelino Kubitschek, Lote 03

Tel.: (96) 3203-0400 / 3203-0401

#### Assaí Zona Norte

Rua Tancredo Neves, 528

São Lázaro - Macapá

Tel.: (96) 3082-0100 / 3082-0102

### AMAZONAS

#### Assaí Manaus Grande Circular

Av. Autaz Mirim, 8.755 - Mutirão

Tel.: (92) 3247-2250 / 3247-2251

#### Assaí Manaus II

Av. Ephigênio Salles, 2.045 - Aleixo

Tel.: (92) 3643-0600 / 3643-0602

#### Assaí Manaus Torquato

Av. Torquato Tapajós, 2.200,

Bairro Flores

Tel.: (92) 3652-2600 / 3652-2601

### BAHIA

#### Assaí Barreiras

Av. Cleriston Andrade, 1.897

São Miguel

Tel.: (77) 3614-0750 / 3614-0751

#### Assaí Barris

Rua do Salete, 30, Barris - Salvador

Tel.: (71) 3277-3150 / 3277-3151

#### Assaí Cabula

Rua Silveira Martins, 3.506 - Salvador

Tel.: (71) 3194-9300 / 3194-9301

#### Assaí Camaçari

Av. Jorge Amado, s/n - Reserva

Camassarys

Tel.: (71) 3454-0250 / 3454-0251

#### Assaí Cidade Baixa

Rua Luiz Régis Pacheco, 2 - Uruguai

Tel.: (71) 3316-8750 / 3316-8752

#### Assaí Feira de Santana

Av. Eduardo Fróes Mota, s/n -

Sobradinho

Tel.: (75) 3624-1432 / 3624-2948

#### Assaí Golf Club

Rua Genaro de Carvalho, 516

Jd. Cajazeiras

Tel.: (71) 3282-0400 / 3282-0402

#### Assaí Guanambi

Rod. BR 030, 5.978 - São Sebastião

Tel.: (77) 3452-4450 / 3452-4451

#### Assaí Ilhéus

Av. Tancredo Neves, 4.050,

Nossa Sra da Vitória, Ilhéus

Tel.: (73) 3657-6650 / 3657-6651

#### Assaí Itapetinga

Rod. BA 263 - Recanto da Colina

Tel.: (77) 3262-3501 / 3262-3502

#### Assaí Jequié

Av. Cesar Borges, s/n

São Judas Tadeu

Tel.: (73) 3526-7423 / 3526-7131

#### Assaí Juazeiro da Bahia

Av. São João, s/n - Jardim Flórida

Tel.: (74) 3614-2490 / 3614-2274

#### Assaí Lauro de Freitas

Av. Santos Dumont, 2.239

Itinga (Estrada do Coco)

Tel.: (71) 3289-9500 / 3289-9501

#### Assaí Paulo Afonso

Av. do Aeroporto (BA - 210), 13

Jardim Bahia - Paulo Afonso

Tel.: (75) 3282-3900 / 3282-3901

#### Assaí Paripe

Av. Afranio Peixoto, s/n - Salvador

Tel.: (71) 3404-8450 / 3404-8451

#### Assaí Rótula

Av. Antônio Carlos Magalhães, 1.400

Loja 005, Luís Anselmo, Salvador

Tel.: (71) 3017-2500

#### Assaí Salvador Paralela

Av. Governador Luis Viana Filho,

3.056, Trecho A, Imbuí, Salvador

Tel.: (71) 3025-4100

#### Assaí Salvador Mussurunga

Rua Prof. Plínio Garcez de Sena, 1.240

Rótula da Santinha

Tel.: (71) 3612-6300 / 3612-6301



**Assai Senhor Do Bonfim**

Rua José Otávio Carvalho, s/n,  
Umburana, Senhor do Bonfim  
Tel.: (74) 3542-4900 / 3542-4901

**Assai Serrinha**

Av. Lomanto Junior - BR 116, s/n  
(Cidade Nova) Serrinha  
Tel.: (75) 3261-8550 / 3261-8551

**Assai Teixeira de Freitas**

Av. Pres. Getúlio Vargas, 7.887  
São José, Teixeira de Freitas  
Tel.: (73) 3292-2550/3292-2551

**Assai Tomba**

Av. Eduardo Froes da Mota, 2.500  
(Antes da Caixa D'Água) - Tomba  
Tel.: (75) 3612-4000 / 3612-4001

**Assai Vasco da Gama**

Av. Vasco da Gama, 4.049  
Federação, Salvador  
Tel.: (71) 3028-9651 / 3028-9652

**Assai Vitória da Conquista**

Av. Anel de Contorno s/n - Felícia  
Tel.: (77) 3425-0072 / 3425-0347

**CEARÁ****Assai Bezerra de Menezes**

Av. Bezerra de Menezes, 571 -  
Fortaleza  
Tel.: (85) 3533-4476

**Assai Caucaia**

Rodovia BR. 222, 6.970, Bloco A  
Tel.: (85) 3285-3739 / 3285-2966

**Assai Cais do Porto**

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

**Assai Iguatu**

Av. Carlos Roberto Costa, s/n, Areias II  
Tel.: (88) 3566-7900

**Assai Jôquei**

Av. Senador Fernandes Távora, 44  
Jôquei Clube, Fortaleza  
Tel.: (85) 3022-9310/ 3022-9311

**Assai Juazeiro do Norte**

Av. Padre Cícero, 4.400  
Juazeiro do Norte  
Tel.: (88) 3571-4408 / 3571-3972

**Assai Sargento Hermínio**

Av. Sargento Hermínio Sampaio, 2.965  
Monte Castelo - Fortaleza  
Tel.: (85) 3474-9700 / 3474-9702

**Assai Maracanaú**

Av. Senador Virgílio Tavora, s/n,  
Distrito Industrial I,  
Tel.: (85) 3383-5900

**Assai Messejana**

Rod BR 116, 7.555,  
Messejana - Fortaleza  
Tel.: (85) 3251-4700

**Assai Montese**

Av. Dos Expedicionários, 4.444,  
Jardim Iracema - Fortaleza  
Tel.: (85) 3031-1040

**Assai Mister Hull**

Av. Mister Hull 4.300 - Fortaleza  
Tel.: (85) 3099-9501/3099-9501

**Assai Parangaba**

Av. Godofredo Maciel, 86 - Fortaleza  
Tel.: (85) 3292-6416 / 3292-6422

**Assai Sobral**

Rodovia BR 222, 3.668  
Cidade Gerardo Cristino de Menezes  
Tel.: (88) 3614-0008 / 3614-4573

**Assai Tapioqueiras**

Av. Washington Soares, 10.300,  
Messejana - Fortaleza  
Tel.: (85) 3194-2500 / 3194-2501

**Assai Washington Soares**

Av. Washington Soares, 5.657  
Tel.: (85) 3533-8200 / 3533-8209

**DISTRITO FEDERAL****Assai Brasília Asa Norte**

STN ST Conj A, Asa Norte  
Tel.: (61) 3028-9200

**Assai Brasília SIA - Guará**

Trecho 10 Sia- Zona Industrial, s/n,  
Tel.: (61) 3234-1773

**Assai Ceilândia**

Setor M Qnm 11 - Lote 06,  
Mezanino 06 - Brasília  
Tel.: (61) 3581-4435 / 3581-4435

**Assai Brasília Park**

SMAS Trecho 03 Guará - Brasília  
Tel.: (61) 2195-2700/2195 - 2701

**Assai Taguatinga**

QS 9 - Rua 100, Lote 04  
(Areal - Pistão Sul EPNB) Brasília  
Tel.: (61) 3456-9150 / 3456-9151

**Assai Taguatinga Shopping**

Rua 420, QS 03, Lote 04  
Região administrativa de Taguatinga  
Tel.: (61) 3043-2063 / 3043-2064

**ESPÍRITO SANTO****Assai Serra**

Av. Iriri, 120 - Planalto de Carapina  
Tel.: (27) 3067-7660 / 3067-7661

**Assai Vitória Aeroporto**

Av. Fernando Ferrari, 2.870  
Aeroporto - Vitória Espírito Santo  
Tel.: (27) 3145-0800 / 3145-0801

**GOIÁS****Assai Anápolis**

Av. Universitária, 765 - Anápolis  
Tel.: (62) 3310-8700 / 3310-8701

**Assaí Caldas Novas**

Av. Santo Amaro, 1.697  
Solar de Caldas Novas  
Tel.: (64) 3454-7250 / 3454-7251

**Assaí Goiânia Buriti**

Av. Padre Orlando Moraes, s/n  
Goiânia  
Tel.: (62) 3280-7205

**Assaí Goiânia Independência**

Av. Independência, s/n  
Setor Central - Goiânia  
Tel.: (62) 3243-5800 - 3219-3801

**Assaí Goiânia Perimetral**

Av. Perimetral Norte, 2.609  
Setor Vila João Vaz - Goiânia  
Tel.: (62) 3219-7850 - 3219-7855

**Assaí Goiânia Portugal**

Av. Portugal, 744 - Goiânia  
Tel.: 0800 773 2322

**Assaí Goiânia Av. T9**

Av. Milão, s/n, Jardim Europa  
Tel.: (62) 3219-8700

**Assaí Rio Verde**

Rodovia BR 60, s/n  
Perímetro Urbano  
Tel.: (64) 3901-3150 / 3901-3151

**Assaí Valparaíso**

BR 040 - Km 3 - sentido Luziânia  
Tel.: (61) 3669-9850 / 3669-9851

**MARANHÃO****Assaí Angelim**

Av. Jerônimo de Albuquerque, 260,  
Angelim, São Luís  
Tel.: (98) 3020-8750

**Assaí Imperatriz**

Rodovia BR 010 - Km 25 Coco Grande  
Tel.: (99) 3221-8979 / 3221-8671

**Assaí São Luís Guajajaras**

Av. Guajajaras, 270 (São Bernardo)  
Tel.: (98) 3133-6566 / 3133-6567

**Assaí São Luís Turu**

Av. São Luís Rei de França, s/n  
Tel.: (98) 3131-3650

**MATO GROSSO****Assaí Coxipó**

Rua Fernando Corrêa da Costa, 4.875  
Tel.: (65) 3669-3055 / 3667-4850

**Assaí Jardim das Américas**

Av. Fernando Corrêa da Costa, 1.255  
Tel.: (65) 3618-3850 / 3618-3851

**Assaí Rondonópolis**

Av. João Ponce de Arruda, 4.362,  
Tel.: (66) 3425-2163

**Assaí Rondonópolis Bandeirantes**

Av. Bandeirantes, 4.165  
Jd. Bela Vista  
Tel.: (66) 3014 -1314 / 3014 - 1315

**Assaí Santa Rosa**

Av. Miguel Sutil, 9.100  
Quadra 10 - Santa Rosa - Cuiabá  
Tel.: (65) 3318-6400 / 3318-6401

**Assaí Sinop**

Av. dos Jacarandás, 4.030  
Qd. 19 - Lt 999  
Setor Industrial Norte  
Tel.: (66) 3511-6900 / 3511-6901

**Assaí Várzea Grande**

Av. Dom Orlando Chaves, s/n  
Tel.: (65) 3685-4737 / 3685-4739

**MATO GROSSO DO SUL****Assaí Acrissul**

Av. Fábio Zahran, 7.919 Jd. América  
Tel.: (67) 3342-0505 / 3342-6665

**Assaí Campo Grande Aeroporto**

Av. Duque de Caxias, 3.200  
(Próx. ao aeroporto)  
Santo Antônio  
Tel.: (67) 3368-1650 - 3368-1651

**Assaí Coronel Antonino**

Av. Consul Assaf Trad, s/n  
Campo Grande  
Tel.: (67) 3354-6000

**Assaí Dourados**

Rua Coronel Ponciano de Mattos  
Pereira, 785 - Terra Roxa  
Tel.: (67) 3416-2500

**Assaí Joaquim Murtinho**

Rua Joaquim Murtinho, 3.167,  
Tiradentes, Campo Grande  
Tel.: 0800 773 2322

**Assaí Gunther Hans**

Av. Marechal Deodoro, 5.682,  
Coophavila II, Campo Grande  
Tel.: 0800 773 2322

**MINAS GERAIS****Assaí Belvedere**

Rua Maria Luiza Santiago, 110  
Santa Lúcia, Belo Horizonte  
Tel.: (31) 2111-9400/ 2111-9401

**Assaí Betim**

Av. Juiz Marco Túlio Isaac, 3.355  
Parque das Indústrias, Betim  
Tel.: (31) 3267-1345

**Assaí Contagem**

Av. João César de Oliveira, 4.321  
Tel.: (31) 3198-3100 / 3198-3102

**Assaí Ipatinga**

Av. Pedro Linhares Gomes, 5.765  
Tel.: (31) 3828-4600 / 3828-4601



**Assaí Minas Shopping**

Av. Cristiano Machado, 4.000  
União - Belo Horizonte  
Tel.: (31) 3449-8450 / 3449-8451

**Assaí Santa Efigênia**

Av. Francisco Sales, 898 -  
Belo Horizonte  
Tel.: (31) 3546-7340 / 3546-7341

**Assaí Sete Lagoas**

Av. Doutor Renato Azeredo, 2.955,  
Tel.: (31) 3779-6450 / 3779-6451

**Assaí Uberlândia**

Av. Rondon Pacheco, 755 - nTabajaras  
Tel.: (34) 3299-4600 / 3299-4601

**PARÁ****Assaí Ananindeua**

Rod. BR 316, KM 9 - 1.760  
Centro Ananindeua  
Tel.: (91) 3262-8350 / 3262-8351

**Assaí Batista Campos**

Av. Roberto Camelier, s/n - Belém  
Tel.: (91) 3210-8100 / 3210-8101

**Assaí Belém**

Rod. Mário Covas, 69 - Coqueiro  
Tel.: (91) 3284-1550 / 3284-1551

**Assaí Belém Almirante**

Av. Almirante Barroso, 5.386  
Bairro Castanheira  
Tel.: 0800 773 2322

**Assaí Castanhal**

(BR 316) Av. Pres. Getúlio Vargas, 5.600  
- Jaderlândia  
Tel.: (91) 3412-4652 / 3412-4651

**Assaí Parauapebas**

Rod. PA 275, s/n  
Bairro Gleba Carajás III  
Tel.: (94) 3352-5250 / 3352-5251

**Assaí Santarém**

Av. Eng. Fernando Guilhon, s/n  
Santarenzinho  
Tel.: (93) 3524-7900 / 3524-7901

**PARAÍBA****Assaí Campina Grande**

Av. Assis Chateaubriand, s/n -  
Liberdade  
Tel.: (83) 3331-2946 / 3331-1984

**Assaí Campina Grande II**

Av. Pref. Severino Bezerra Cabral, 1.339  
Tel.: (83) 3344 -5400 / 3344-5401

**Assaí Epitácio Pessoa**

Av. Pres. Epitácio Pessoa, 1.277,  
Estados, João Pessoa  
Tel.: (83) 3044-1350

**Assaí João Pessoa**

Rua Motorista Aldovandro Amâncio  
Pereira, 51 - Ernesto Geisel -  
Tel.: (83) 3231-4722

**Assaí Cabedelo**

BR 230, s/n - Parque Boa Esperança  
Tel.: (83) 3194 - 0401 / 3194 - 0402

**PARANÁ****Assaí Alto da XV**

Av. Mal. Humberto de Alencar Castelo  
Branco, 230 - Cristo Rei, Curitiba  
Tel.: (41) 3142-7071 / 3142-7072

**Assaí Curitiba**

Linha Verde - BR 116 - Pinheirinho  
Tel.: (41) 3567-5350 / 3567-5351

**Assaí Curitiba Atuba**

BR 476 - Bairro Alto, Curitiba - PR  
Tel.: (41) 3072-1900 / 3072-1901

**Assaí Curitiba JK**

Av. Juscelino Kubitschek de Oliveira,  
2.511 - CIC - Curitiba  
Tel.: (41) 3279-6100 / 3279-6101

**Assaí Foz do Iguaçu**

Av. Paraná, 4.195, Monjolo,  
Foz do Iguaçu  
Tel.: 0800 773 2322

**Assaí Kennedy**

Av. Pres. Kennedy, 1.000 - Água Verde  
Tel.: (41) 3228-9100 / 3228 -9101

**Assaí Londrina**

Av. Tiradentes, 4.650 - Londrina  
Tel.: (43) 3357-9026 / 3357-9131

**Assaí Londrina II**

Av. Saul Elkind, 2.211 - Conj. Vivi Xavier  
Tel.: (43) 3294 -4101 / 3294 -4102

**Assaí Maringá**

Rua Rubens Sebastião Marin, 1.820  
Tel.: (44) 3472-3600 / 3472-3604

**Assaí Maringá Seminário**

Av. Colombo, 9.322  
Gleba Patrimônio  
Tel.: (44) 3218-4550 / 3218-4551

**PERNAMBUCO****Assaí Avenida Recife**

Av. Recife, 5.777 - Jardim São Paulo  
Tel.: (81) 3252-6600 / 3252-6601

**Assaí Benfica**

Rua Benfica, 715, Madalena,  
Recife  
Tel.: (81) 2122-0951

**Assaí Boa Viagem**

Av. Eng. Domingos Ferreira, 1.818,  
Tel.: (81) 3036-7500

**Assaí Cabo de Santo Agostinho**

Rod. PE 60, 2.520 - Garapu  
Tel.: (81) 3518- 5000 / 3518-5001

**Assaí Camaragibe**

Av. Doutor Belminio Correia, 681  
Tel.: (81) 3456-8950 / 3456-8951

**Assaí Caruaru**

Av. Cleto Campelo, 9 - N. Sra. das Dores  
Tel.: (81) 3721-8095 / 3721-8095

**Assaí Caruaru II**

Av. João de Barros, s/n (Quadra 13)  
Tel.: (81) 3725-6850 / 3725-6851

**Assaí Garanhuns**

Av. Prefeito Luiz Souto Dourado, 1.102  
Severiano Moraes Filho - Garanhuns  
Tel.: (87) 3762-2115 / 3763-6763

**Assaí Imbiribeira**

Av. Mal. Mascarenhas de Moraes, 2.180  
Tel.: (81) 3497-7350 / 3497-7351

**Assaí Jaboatão**

Av. General Barreto de Menezes, 434  
Prazeres - Jaboatão dos Guararapes  
Tel.: (81) 3468-2765 / 3797-2400

**Assaí Paulista**

BR 101, 5.800 - Paulista  
Tel.: (81) 3437-8701 / 3437-8700

**Assaí Petrolina**

Av. Sete de Setembro, s/n  
anexo área 2 a 3  
Tel.: 0800 773 2322

**Assaí Olinda**

Av. Pres. Kennedy, 2.800,  
Peixinhos, Olinda  
Tel.: (81) 3222-4585

**Assaí Serra Talhada**

Av. Vicente Inácio de Oliveira, s/n,  
Bom Jesus  
Tel.: (87) 3929-2850 / 3929-2851

**PIAUÍ****Assaí Parnaíba**

Rodovia BR 343, 3.775  
Tel.: (86) 3315-7100 / 3315-7101

**Assaí Picos**

Rodovia BR 316, s/n (Belo Norte)  
Tel.: (89) 3415-0600 / 3415-0601

**Assaí Teresina**

Av. José Francisco de Almeida Neto, 1.000  
Tel.: (86) 3194-1250 / 3194-1251

**Assaí Teresina Kennedy**

Av. Pres. Kennedy, 501,  
São Cristóvão, Teresina  
Tel.: (86) 2107-8051

**Assaí Raul Lopes**

Av. Raul Lopes, 2.757 - Ininga - Teresina  
Tel.: (86) 3026 - 8032 / 3026 - 8033

**RIO DE JANEIRO****Assaí Alcântara**

Rua Dr. Alfredo Becker, 605  
São Gonçalo  
Tel.: (21) 3706-0343 / 2601-1414

**Assaí Ayrton Senna**

Av. Ayrton Senna, 6.000  
Jacarepaguá  
Tel.: (21) 2110-7850 / 2110-7852

**Assaí Araruama**

Av. Getúlio Vargas, s/n,  
Picada, Araruama  
Tel.: (22) 2674-4600

**Assaí Bangu**

Av. Brasil, 33.809,  
Bangu, Rio de Janeiro  
Tel.: (21) 3291-9350

**Assaí Bangu**

Rua Francisco Real, 2.050  
Tel.: (21) 2401-9576 / 2401-6224

**Assaí Barra da Tijuca**

Av. Das Américas, 900  
Tel.: (21) 2483-3050 / 2483-3050

**Assaí Boulevard**

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

**Assaí Cabo Frio**

Av. América Central, 900  
Tel.: (22) 2640-6450 / 2640-6451

**Assaí Campinho**

Rua Domingos Lopes, 195 - Madureira  
Tel.: (21) 2450-2329 / 2452-2686

**Assaí Campos dos Goytacazes**

Av. Doutor Nilo Peçanha, 479,  
Parque Santo Amaro  
Tel.: (22) 2739-7500 / 2739-7501

**Assaí Carioca**

Av. Vicente de Carvalho, 909  
Vila da Penha, Rio de Janeiro  
Tel.: (21) 2169-3430 / 2169-3431

**Assaí Ceasa**

Av. Brasil, 19.001 - Irajá  
Tel.: (21) 2473-2071 / 2471-2169

**Assaí Cesário de Melo**

Av. Cesário de Melo, 3.470  
Campo Grande - Rio de Janeiro  
Tel.: (21) 3198-1450 / 3198-1451

**Assaí Cordovil**

Av. Trevo das Missões, 410  
Tel.: 0800 773 2322

**Assaí Duque de Caxias**

Av. Governador Leonel de  
Moura Brizola, 2.973  
Vila Centenário  
Tel.: (21) 3780-5801 / 3780-5802

**Assaí Duque de Caxias**

R. Projetada Sete Ac Av Kennedy, 89  
Parque Fluminense  
(Tel.: 21) 2672-8150



**Assaí Freguesia**

Estrada de Jacarepaguá, 7.753  
Tel.: (21) 2447-8525 / 2447-6580

**Assaí Galeão**

Estrada do galeão, 2.700  
Portuguesa, Ilha do Governador  
Tel.: (21) 3178-9660

**Assaí Ilha do Governador**

Av. Maestro Paulo Silva, 100  
Jd. Carioca  
Tel.: (21) 3383-8589

**Assaí Macaé Obelisco**

Av. Lacerda Agostinho, 2.175  
Virgem Santa  
Tel.: (22) 2757- 6050 / 2757- 6051

**Assaí Maracanã**

Rua José Higino, 115,  
Tijuca, Rio de Janeiro  
Tel.: 0800 773 2322

**Assaí Mariz e Barros**

Rua Mariz e Barros, 975 - Tijuca  
Tel.: (21) 3528-1100 / 3528-1101

**Assaí Meier**

R. Dias da Cruz, 371 (Méier)  
Tel.: (21) 3296 -5050 / 3296 -5051

**Assaí Mendanha**

Estrada do Mendanha, 3.457  
Campo Grande  
Tel.: (21) 3406-6968 / 3406-3889

**Assaí Nilópolis**

Av. Getúlio de Moura, 1.983 - Centro  
Tel.: (21) 2691-1972 / 2691-3696

**Assaí Niterói**

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

**Assaí Niterói Ponte**

Rua Pres. Castelo Branco, 161  
Tel.: (21) 3620-9980/ 3620-9981

**Assaí Nova Iguaçu**

Rua Marechal Floriano Peixoto, 1.448  
Tel.: (21) 3770-9175 / 3770-9145

**Assaí Nova Iguaçu Via Light**

Av. Tancredo Neves, 3.424  
Tel.: (21) 2882-3450 / 2882-3451

**Assaí Petrópolis**

Estrada União e Indústria, 870  
Tel.: (24) 2232-5500 / 2232-5501

**Assaí Pílares**

Av. Dom Hélder Câmara, 6.350  
(Próximo à saída 4 da Linha Amarela)  
Tel.: (21) 3315-7200

**Assaí Raul Veiga**

Estrada Raul Veiga, 243 - Alcântara  
São Gonçalo  
Tel.: (21) 3856-9090 / 3856- 9091

**Assaí Rio Dutra**

Rodovia Presidente Dutra, 10.521  
Tel.: (21) 2797-1550 / 2797-1551

**Assaí Sabão Português**

Av. Brasil, 2.251, São Cristóvão  
Tel.: (21) 3295-2150 / 3295-2151

**Assaí Santa Cruz**

Av. Padre Guilherme Decaminada, 2.385  
Tel.: (21) 3198-1950 / 3198-1951

**Assaí São Gonçalo**

R. Doutor Alberto Torres, s/n  
Tel.: 2728 -1150 / 2728-1151

**Assaí São Gonçalo Centro**

Av. Presidente Kennedy, 429  
Tel.: (21) 2169-3400/ 2169-3401

**Assaí São João de Meriti**

Rod. Presidente Dutra, 4.301  
Jardim José Bonifácio  
Tel.: (21) 2757-5950 / 2757-5951

**Assaí Tijuca**

Rua Uruguai, 329 - Rio de Janeiro  
Tel.: (21) 2238-1323

**Assaí Tribobó**

Av. Fued Moises, 114 - São Gonçalo  
Tel.: (21) 2702-8300 / 2702-8301

**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, 5.859,  
Santo Amaro, São Paulo  
Tel.: (11) 5538-9801

#### Assaí Águia de Haia

Av. Águia de Haia, 2.636  
Pq das Paineiras  
Tel.: (11) 2046-6220

#### Assaí Anhanguera

Rua Samuel Klabin, 193 - Vila Aliança  
Tel.: (11) 3839-8100/ 3839-8101

#### Assaí Aricanduva

Av. Aricanduva, 5.555 - Aricanduva  
Tel.: (11) 2723-2350 / 2723-2351

#### Assaí Bala Juquinhã

Av. dos Estados, 1.155 - Parque Central  
Tel.: (11) 4976-9800 / 4976-9801

#### Assaí Barra Funda

Av. Marquês de São Vicente, 1.354  
Tel.: (11) 3611-1658

#### Assaí Carapicuíba

Av. Des. Dr. Eduardo Cunha  
de Abreu, 1.455 - Vila Municipal  
Tel.: (11) 4189-9601 / 4189-9602

#### Assaí Casa Verde

Av. Engenheiro Caetano Álvares, 1.927  
Tel.: (11) 3411-5262 / 3411-5250

#### Assaí Cidade Dutra

Av. Senador Teotônio Vilela, 2.926  
Jardim Iporanga - Cidade Dutra  
Tel.: (11) 5970-5901

#### Assaí Cidade Tiradentes

Estrada Iguatemi, 3.600  
Jd. Pedra Branca - São Paulo  
Tel.: (11) 2559-7000 / 2559-7001

#### Assaí Cotia

Estrada do Embú, 162  
Jd. Torino  
Tel.: (11) 2159-4650 / 2159-4655

#### Assaí Cotia Centro

Av. Prof. José Barreto 1.635  
Tel.: 0800 773 2322

#### Assaí Guarulhos Bosque Maia

Av. Salgado Filho, 1.301, Centro  
Tel.: (11) 2475-4300

#### Assaí Guarulhos Centro

Av. Antônio de Souza, 300  
Jd. Santa Francisca  
Tel.: (11) 2087-4090 / 2087-4091

#### Assaí Guarulhos Dutra

Av. Aniello Pratici, 494  
Jd. Santa Francisca  
Tel.: (11) 3411-5700 / 3411-5706

#### Assaí Guarulhos Jamil

João Zarif  
Av. Jamil João Zarif, 689  
Jd. Santa Vicência  
Tel.: (11) 2402-8950 / 2402-8951

#### Assaí Embu das Artes

Av. Elias Yazbek, 1.183 - Centro  
Tel.: (11) 4778-9600/ 4778-9601

#### Assaí Fernão Dias

Rodovia Fernão Dias, s/n, km 86,4  
Tel.: (11) 2242-4668 / 2242-4123

#### Assaí Franco da Rocha

Rod. Luiz Salomão Chama, Sn  
Quadra gleba B Lote área 08 B  
Tel.: (11) 4934-5780 / 4934-5781

#### Assaí Freguesia do Ó

Av. Nossa Senhora do Ó, 1.759  
Vila Albertina  
Tel.: (11) 3933-3300/ 3933-3301

#### Assaí Giovanni Pirelli

Rua Giovanni Battista Pirelli, 1.221  
Tel.: (11) 4458-0904 / 4458-2828

#### Assaí Guaianases

Estrada Dom João Nery, 4.031  
Tel.: (11) 3052-1349 / 3052-1347

#### Assaí Guaianases Estação

Estrada Itaquera Guaianazes, 2.671  
Tel.: (11) 2551-7500/ 2551-7501

#### Assaí Jandira

Av. Alziro Soares, 20  
(próximo à estação Jardim Silveira)  
Tel.: (11) 4772-1400 / 4772-1401

#### Assaí João Dias

Av. Guido Caloi, 25, Jd. São Luis  
Tel.: (11) 2755-7555

#### Assaí Interlagos

Av. Sarg. Geraldo Sant'Ana, 1.491  
Tel.: (11) 5541-3500 / 5541-3501

#### Assaí Itaquera

Av. Sylvio Torres, 190 - São Paulo  
Tel.: (11) 3544-6482 / 3544-6450

#### Assaí Jabaquara

Rua Taquaruçu, 79 - São Paulo  
Tel.: (11) 5011-5673 Ramal 19

#### Assaí Jaçanã

Av. Luís Stamatis, 35 - São Paulo  
Tel.: (11) 3544-6550

#### Assaí Jacu Pêssego

Av. Jacu Pêssego, 750 - São Paulo  
Tel.: (11) 2523-9360 / 2523-9361



**Assaí Jaguaré**

Av. Jaguaré, 925 - São Paulo  
Tel.: (11) 3714-6815 / 3714-1357

**Jaguaré Corifeu**

Av. Corifeu de Az. Marques, 4160,  
Vila Lajeado, São Paulo  
Tel.: 0800 773 2322

**Assaí Jaraguá/Taipas**

Av. Raimundo P. de Magalhães, 10.535  
Tel.: (11) 3944-6801 / 3944-6802

**Assaí João Dias**

Av. Guido Caloi, 25 - São Paulo  
Tel.: (11) 2755-7555 / 2755-7556

**Assaí Marginal Tietê - Tatuapé**

Rua Ulisses Cruz, 993 - Lote A  
Tel.: (11) 2095-8100 / 2095-8101

**Assaí Marginal Tietê Vila Maria**

Av. Morvan Dias de Figueiredo, 3.231  
Vila Maria - São Paulo  
Tel.: (11) 2632-0520 / 2632-0521

**Assaí Mauá**

Av. Antônia Rosa Fioravante, 3.270  
Tel.: (11) 4544-0900 / 4544-0901

**Assaí Mooca**

Rua Javari, 403  
Tel.: (11) 2081-6360 / 2081-6361

**Assaí Nações Unidas**

Av. das Nações Unidas, 22.777  
Tel.: (11) 3795-8700 / 3795-8701

**Assaí Nordestina**

Av. Nordestina, 3.077 - São Paulo  
Tel.: (11) 2928-4651 / 2928-4650

**Assaí Osasco**

Av. dos Autonomistas, 1.687  
Vila Yara  
Tel.: (11) 3411-5600 / 3411 5611

**Assaí Penha Tiquatira**

Av. São Miguel, 962 - Vila Marieta  
Tel.: (11) 2793-2500 / 2793-2501

**Assaí Pirajussara**

Av. Ibirama, s/n - Taboão da Serra  
Tel.: (11) 4138-1580 / 4138-1044

**Assaí Raposo Tavares**

Av. Marechal Fiuza de Castro, 239  
Jardim Pinheiros  
Tel.: (11) 3732-3100 / 3732- 3101

**Assaí Ribeirão Pires**

Av. Francisco Monteiro, 1.941  
Tel.: (11) 4825-1995

**Assaí Santa Catarina**

Av. Santa Catarina, 1.672  
Tel.: (11) 5671-8501 / 5671-8502

**Assaí São Mateus**

Av. Ragueb Chohfi, 58 - São Paulo  
Tel.: (11) 2010-1200/ 2010-1201

**Assaí São Miguel**

Av. Marechal Tito, 1.300 - São Paulo  
Tel.: (11) 3411-5300 / 3411-5311

**Assaí São Miguel II**

Av. São Miguel, 6.818 - Vila Norma  
Tel.: (11) 2030-2351 / (11) 2030-2352

**Assaí Sapopemba**

Av. Sapopemba, 9.250 - São Paulo  
Tel.: (11) 2197-1500

**Assaí Sezefredo Fagundes**

Av. Coronel Sezefredo Fagundes, 535  
Tucuruvi  
Tel.: (11) 2262-9830 / 2262-9831

**Assaí Shop Mauá**

Av. Antonia Rosa Fioravanti, 3.270  
Jardim Rosina, Mauá  
(Tel.:11) 4544-0900

**Assaí Taboão da Serra**

Av. Felício Barutti, 3.040  
Jardim Mirna  
Tel.: (11) 4771-8547 / 4771-8711

**Assaí Taboão Centro**

Rua João Batista de Oliveira, 47  
Centro, Taboão da Serra  
Tel.: (11) 4245-2900

**Assaí Taboão da Serra**

Rodovia Regis Bittencourt , 340,  
Centro Taboão da Serra  
Tel.: 0800 773 2322

**Assaí Tatuapé**

Av. Condessa Elisabete de Robiano,  
2.176/2.186  
Tel.: (11) 3411-5450 / 3411-5460

**Assaí Teotônio Vilela**

Av. Senador Teotônio Vilela, 8.765  
Jd. Casa  
Tel.: (11) 5922-9300 / 5922-9301

**Assaí Vila Carrão**

Rua Manilha, 42 - Vila Carrão  
Tel.: (11) 3411-5155 / 2295-8847

**Assaí Vila Luzita**

Av. Capitão Mario Toledo de  
Camargo, s/n  
Vila Luzita - Santo André  
Tel.: (11) 4452-7901 / 4452-7902

**Alto Tietê****Assaí Brás Cubas**

Av. Henrique Peres, 1.330  
Mogi das Cruzes  
Tel.: (11) 4738-7300 / 4738-7301

**Assaí Itaquaquetuba**

Estrada São Paulo - Mogi, 3.810  
Tel.: (11) 4642-9611 / 4642-5681

**Assaí Mogi das Cruzes**

Rua José Meloni, 998  
Tel.: (11) 4790-6092 / 4790-610

**Assaí Mogilar**

Av. Prefeito Carlos Ferreira Lopes, 600  
Vila Mogilar, Mogi das Cruzes  
Tel.: (11) 4699-8200/ 4699-8201

**Assaí Suzano**

Rua Prudente de Moraes, 1.751 - Suzano  
Tel.: (11) 4741-1211 / 4741-1577

**Assaí Vila Sônia**

Av. Prof. Francisco Morato, 4.367  
Tel.: (11) 3411-5550 / 3411-5556

**Assaí Tancredo Neves**

Rua Nossa Senhora das Mercês, 29,  
Vila Mercês, São Paulo  
Tel.: (11) 2354-7911

**Assaí Teotônio Vilela**

Av. Senador Teotônio Vilela, 8.699  
Jardim Casa Grande  
Tel.: (11) 5922-9300

**ABCD Paulista**

**Assaí Diadema**

Av. Piraporinha, 1.144  
Vila Nogueira  
Tel.: (11) 4070-8701 / 4070-8702

**Assaí Anchieta Paulicéia**

Rua Garcia Lorca, 301, Paulicéia,  
São Bernardo do Campo  
Tel.: (11) 4367-8700

**Assaí São Bernardo do Campo**

Av. Piraporinha, 680 - Planalto  
Tel.: (11) 3411-5650 / 3411-5662

**Assaí São Bernardo Anchieta**

Av. do Taboão, 574  
São Bernardo do Campo  
Tel.: (11) 4362-8600

**Assaí São Caetano do Sul**

Rua Senador Vergueiro, 428  
Tel.: (11) 4224-2853 / 4224-2150

**Assaí Santo André**

Rua Visconde de Taunay, 216  
Tel.: (11) 3468-4702 / 3468-4700

**Assaí Santo André**

**Pereira Barreto**  
Av. Pereira Barreto, 2.444  
Jd. Bom Pastor  
Tel.: (11) 4422-9360

**Litoral (SP)**

**Assaí Caraguatatuba**

Av. Prisciliana de Castilho, 840 -  
Caputera  
Tel.: (12) 3897-5614 / 3897-5600

**Assaí PG Litoral Plaza**

Av. Ayrton Senna da Silva, 1.511  
Tude Bastos  
Tel.: (13) 3473-6686 / 3473-7524

**Assaí Praia Grande**

Av. Pres. Kennedy, 9.271 - Emboacu  
Tel.: (13) 3471-8475 / 3471-8475

**Assaí Praia Grande II**

Av. Min. Marcos Freire, s/n - Glória  
Tel.: (13) 3596-9501 / 3596-9502

**Assaí Santos**

Av. Nossa Senhora de Fátima, 50 -  
Saboó  
Tel.: (13) 3296-2100

**Assaí Santos Ana Costa**

Av. Ana Costa, 340 - Tronco Chave  
Tel.: (13) 3519-3800 / 3519-3802

**Assaí São Vicente**

Av. Antonio Emmerich, 245  
Próximo ao 2º BC - São Vicente  
Tel.: (13) 3569-1920 / 3569-1921

**Interior (SP)**

**Assaí Amoreiras**

Av. Ruy Rodrigues, 1.400 - Campinas  
Tel.: (19) 3223-2877

**Assaí Araraquara**

Av. José Bonifácio, 483 - Centro  
Tel.: (16) 3311-3300 / 3311-3301

**Assaí Araçatuba**

Rua Waldemar Alves, 230 - São Vicente  
Tel.: (18) 3636-4270 / 3636-4271

**Assaí Bauru**

Av. Nações Unidas, s/n - Quadra 06  
Tel.: (14) 3222-4152 / 3212-4605

**Assaí Campinas**

Av. Senador Saraiva, 835  
Tel.: (19) 3274-3100/ 3274-3101

**Assaí Campinas Abolição**

Rua da Abolição, 2.013  
Tel.: (19) 3274-3100/ 3779-3501

**Assaí Hortolândia**

Rua Luiz Camilo de Camargo, 1.015  
Tel.: (19) 3809-9200 / 3809-9201

**Assaí Indaiatuba**

Av. Francisco de Paula Leite, 2.242  
Tel.: (19) 3816-9800 / 3816-9801

**Assaí Itatiba**

Av. Luiz Emmanoel Bianchi, 120  
Tel.: (11) 4524-2900 / 4524-9901

**Assaí Itapevi**

Rod. Eng. Rene Benedito Da, 977,  
São João, Itapevi  
Tel.: (11) 4144-9180

**Assaí Jundiaí**

Rua Quinze de Novembro, 430 - Jundiaí  
Tel.: (11) 2136-0406 / 2136-0405



L'ORÉAL  
PARIS

ELSEVE  
LISO DOS SONHOS

2X MAIS LISO<sup>1</sup>  
72H CONTROLE DE FRIZZ<sup>1</sup>

ESQUEÇA A CHAPINHA POR 1 SEMANA<sup>1</sup>



**LISO À PROVA DE UMIDADE POR 1 SEMANA<sup>1</sup>**  
VOCÊ VALE MUITO.

<sup>1</sup>Testes instrumentais, uso conjunto shampoo + condicionador + creme para pentear + sérum versus shampoo clássico.

**Assaí Jundiá Ferroviários**

Av. União dos Ferroviários, 2.940  
Tel.: (011) 4527-6500 / 4527 - 6501

**Assaí Limeira**

Rua José Bonifácio, 149 - Limeira  
Tel.: (19) 2114-9850

**Assaí Limeira Anel Viário**

Via Antonio Cruanes Filho, 4.750  
Jd. Colinas São João - Limeira  
Tel.: (19) 3404-1630 / 3404-1631

**Assaí Paulínia**

Av. José Paulino, 2.600 - Jd. América  
Tel.: (19) 3833-0760 / 3833-0761

**Assaí Piracicaba**

Rua Regente Feijó, 823 - Centro  
Tel.: (19) 3436-6400 / 3436-6401

**Assaí Piracicaba Nova América**

Av. Antônio Fazanaro, 95  
Tel.: (19) 3401-2100 / 3401-2101

**Assaí Presidente Prudente**

Av. Joaquim Constantino, 3.025  
Tel.: (18) 3908-4449 / 3908-4417

**Assaí Ribeirão Preto**

Av. Presidente Castelo Branco, 2.395  
Tel.: (16) 3211-5706 / 3211-5700

**Assaí Ribeirão Preto Imigrantes**

Av. Presidente Castelo Branco, 50,  
Jardim Palma Travassos  
Tel.: (16) 3968-6200

**Assaí Ribeirão Preto Rotatória**

Av. Treze de Maio, 92 - Ribeirão Preto  
Tel.: (16) 3624-8654 / 3624-8651

**Assaí Ribeirão Preto Vargas**

Av. Pres. Vargas, 1.617 - Ribeirão Preto  
Tel.: (16) 3913-8300 / 3913-8301

**Assaí Rio Claro**

Av. Tancredo Neves, 450 - Rio Claro  
Tel.: (19) 2111-2157 / 2111-2151

**Assaí Santa Bárbara do Oeste**

Rua da Agricultura, 1.258  
Tel.: (19) 3459-9550 / 3459 -9552

**Assaí São José dos Campos**

Av. Dr. Sebastião Henrique da Cunha  
Pontes, 4.600 - São José dos Campos  
Tel.: (12) 3570-0121 / 3570-0122

**Assaí São José dos Campos Colinas**

Av. Jorge Zarur, 100, Jardim Aquarius,  
São José dos Campos  
Tel.: 0800 773 2322

**Assaí Sorocaba**

Rodovia Raposo Tavares, s/n  
Vila Artura  
Tel.: (15) 3388-3000 / 3388-3006

**Assaí Sorocaba Campolim**

Rua Senhora Maria Aparecida Pessutti  
Milego, 250, Parque Campolim,  
Sorocaba  
Tel.: (15) 3219-6700

**Assaí Sorocaba Itavuvu**

Av. Itavuvu, 1.766 - Sorocaba  
Tel.: (11) 3239-3204

**Assaí Sorocaba Santa Rosália**

Rua Maria Cinto Biaggi, 164  
Tel.: 0800 773 2322

**Assaí Taubaté**

Av. Dom Pedro I, 630 E (Terra Nova)  
Tel.: (12) 3625-3550 / 3625-3551

**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)*





# Linguiça Aurora. Experimentou? Ficou **mal-acostumado.**



A marca  
de linguiça  
mais vendida  
do Brasil\*

## Quem conhece sabe. Linguiça é Aurora.

 /auroraalimentos

 /auroraalimentosoficial

 [www.auroraalimentos.com.br](http://www.auroraalimentos.com.br)

\*Fonte: Nielsen Retail Index, Linguiças Frescas, T.Brasil, Ano móvel até Dez/24.

 0800 0113500  
sac@auroracoop.com.br

**NOVO**

# LIMPEZA MILAGROSA



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



sinta o milagre  
acontecer