

# Porcelana Branca - quando menos é mais



A prova disso são esses três modelos de pratos fundos da Schmidt, aparentemente iguais. Diferentes em seu tamanho e no diâmetro do espelho – parte central que recebe a comida, cada

um tem função definida



Usados juntos em uma refeição, podem dar um show de modernidade e funcionam justamente por serem super versáteis: com toalha, jogo americano, decoração de cores vivas ou tons mais fechados, com estampas ou grafismos.

E o mais importante: cada qual contribui a sua maneira para o sucesso não só da receita, mas de toda a refeição. O prato maior – acima com o risoto, recebe também sopas cremosas ou pratos “pedaçudos” como *ratatouille* ou cozidos.

O prato médio, é perfeito para a saladas de folhas, uma salada de macarrão ou mesmo uma entrada como figos com presunto crú.



Finalmente o prato menor, aqui com uma sobremesa divina com direito a semente da “fruta do milagre” pode ser usado também para degustações ou entradas menores, com receitas mais condimentadas.



Frescura? Claro que não: capricho! E o resultado desse tipo de atenção se reflete no impacto das linhas puras em contraste com qualquer tipo de serviço.