

PRESENTES DE FIM DE ANO – LAMAJ DO JAMAL

Ok, sabemos que não dá para presentear com chinelos e meias o chefe, ou com perfumes aquela cliente especial (mais por ser algo muito pessoal e dificilmente a gente acerta).

Mas quitutes e iguarias, podem ser uma ótima pedida – nesses tempos em que todos ou cozinham ou são fãs de algum Chef com programa de TV (ou frequentadores de algum restaurante descolado – seja ele mais sofisticado, um simples boteco ou food truck) .



Por isso recomendo não apenas para dar de presente mas também para ter em casa a nova linha Lamaj, do querido Jamal.



São cinco as novas delícias para quem gosta de experimentar novos sabores! É uma linha de acompanhamentos que vai transformar os ingredientes mais comuns do dia a dia: geleia de whisky com tangerina, creme de limão cravo (sensacional para peixe e saladas), mostarda com bocaiúva, super exótica para comer com frango e linguças, cebolas caramelizadas e defumadas para acompanhar carnes e peixes...



Geleia Whisky com tangerina



Relish – Maçã Verde

Tudo com base na gastronomia artesanal do Jamal, já conhecido

por sua linha de pimental insuperável e que, ao lado da mulher e das filhas, nos proporciona com esses temperos. Refeições de verdadeira, plenitude do paladar...



Lamaj



Mostarda de Bocaiuva

Quem mora em Sampa pode aproveitar o fim de semana para conhecer de perto: a linha Lamaj pode ser encontrada na rua Dona Germaine Buchard 560 – além dos bons supermercados. O site para mais detalhes é www.lamaj.com.br – experimenta e me conta!