Acesse nosso Canal no Telegram: t.me/Brasiljornais

Delícias Práticas

EDICASE digital

Receitas de FRITADEIRA e PANELA DE ARROZ

+de 25 Receitas Doces & Salgadas

Chef Airfryer

Receitas **especiais** para fazer em qualquer airfryer

Brasil Jornais

Churros • pág. 03

Receitas saudáveis, deliciosas e práticas de fazer, sem erro!



Creme de chocolate • pág. 11



Torta de frango • pág. 13



Fondue de queijo • pág. 04

リカルドRick

Brasil Jornais



Confira os principais Jornais e Revistas do Brasil

Acesse nosso Canal no Telegram

Clique aqui:👉 t.me/Brasiljornais

Acesse nosso Canal no Telegram: t.me/Brasiljornais

Editorial

Ter panelas elétricas facilitam a vida de qualquer pessoa. Mas elas podem fazer muito mais do que vem descrito no manual. Na panela de arroz, você consegue fazer polenta, bolos e tortas, por exemplo. E na airfryer? Consegue fazer muito mais que pães de queijo e batatas fritas congelados. Para te ajudar a desvendar essas máquinas, que são a nossa salvação, preparamos essa revista com várias receitas para fazer nessas panelas. Você nunca mais vai querer cozinhar no fogão! Abra agora mesmo e aproveite!

BrasilJornais

Bom apetite!

A redação
redacao@caseeditorial.com.br

Delicias Práticas ed01 / 7908182032815

EDICASE
Gestão de Negócios

Direção Geral
Joaquim Carqueijó

Gestão Administrativa Financeira
Elisiane Freitas

Gestão de Canais Impressos
Vanusa Batista e Vanessa Santos

Gestão de Canais Digitais
Clausilene Lima, Edilene Lima e Sergio Laranjeira

Gestão Operação Brasil
Marco Marcondes, Edson Penetto e Wellington Oliveira

EDICASE
publicações

Publisher
Joaquim Carqueijó

Coordenação de P.C.P.
Vanusa Batista

Coordenação Editorial
Matilde Freitas (MTB 67769/SP)

Chefe de Arte
Lais Magalhães | be.net/laismagalhaes8

Design
Julio Cesar Prava | be.net/juliocesarprava
Robson Araújo | be.net/robsonaraujo

Supervisão de Redação
Laleska Diniz

Assistente de Redação
Agnes Faria

Atendimento ao Leitor
Redação
atendimento@caseeditorial.com.br

Vendas no Atacado
(11) 3772-4303 - ramal 209
vanusa@edicase.com.br

ACESSE NOSSA LOJA EM

loja.caseeditorial.com.br

Novidade! Portal EdiCase
Agora você encontra os milhares de conteúdos que você já conhece em um clique:
www.loja.portaledicase.com

Nos acompanhe nas redes sociais!
/edicasepublicacoes
/edicasepublicacoes

A EdiCase não possui equipes de vendas de assinaturas das suas revistas impressas, sejam elas próprias ou de terceiros

IMAGENS ILUSTRATIVAS
Créditos:
Adobe Stock / Shutterstock

PROIBIDA A REPRODUÇÃO
total ou parcial sem prévia autorização da editora

PRESTIGIE O JORNALEIRO
compre sua revista na banca

Editora Filiada
ANER
Membro Colaborador

リカルド Rick

Acesse nosso Canal no Telegram: t.me/Brasiljornais

Receitas na FRITADEIRA

CHURROS



Ingredientes

* 1 xícara de chá de água
* 1 xícara de chá de farinha de trigo
* 1 colher de sopa de fubá pré-cozido
* 1/2 xícara de chá de chocolate em pó
* 1 colher de sopa de açúcar
* 1 colher de sopa de manteiga
* 1 pitada de sal
* 1 colher de chá de bicarbonato
* 1 colher de chá de canela em pó
* Óleo para untar
* Açúcar para polvilhar

Recheio

* Doce de leite mole

Modo de Preparo

Preaqueça a airfryer a 200°C de 4 a 6 minutos. Em uma tigela, misture a farinha de trigo, o fubá, o chocolate em pó, o bicarbonato e reserve. Em uma panela, coloque a água, a manteiga e o sal. Leve ao fogo e deixe levantar fervura. Em seguida, acrescente os ingredientes secos já misturados e mexa até obter uma massa homogênea. Mantenha no fogo por 5 minutos, mexendo sempre. Retire da panela e deixe esfriar um pouco para não queimar a mão. Unte as mãos com o óleo e modele os churros com mais ou menos 1,5 cm de diâmetro e uns 8 cm de comprimento. Coloque-os na panela e deixe por 6 minutos a 200°C, mexendo a cesta de vez em quando. Retire, polvilhe açúcar e sirva com o doce de leite.

Dica: Se quiser uma massa mais crocante, se necessário, deixe mais 3 minutos.

EMPADA

Ingredientes

* 200 g de farinha de trigo
* 100 g de margarina
* Sal a gosto
* Gema de ovo para pincelar
* Recheio
* 1 lata de palmito em conserva

Modo de preparo

Massa

Em uma tigela, coloque todos os ingredientes, misture bem e reserve.

Montagem

Coloque metade da massa reservada em forminhas de empada, coloque o recheio e cubra com o restante da massa. Pincele com a gema, coloque as forminhas na panela a 200ºC por 15 minutos.

リカルド3Rick

Acesse nosso Canal no Telegram: t.me/Brasiljornais



FONDUE DE QUEIJO

Ingredientes

* 200 g de muçarela ralada
* 200 g de queijo provolone ralado
* 4 colheres de sopa de queijo parmesão ralado
* 1 caixa de creme de leite
* Orégano para salpicar

Modo de preparo

Em um recipiente, coloque todos os ingredientes e leve à airfryer por 25 minutos na temperatura de 180ºC. Retire, salpique orégano e sirva em seguida.

Dica: caso sobre fondue, você pode guardar na geladeira por 3 dias.

リカルドRick

Acesse nosso Canal no Telegram: t.me/Brasiljornais

LEGUMES À ITALIANA

Ingredientes

* 1 berinjela cortada em cubos
* 1 xícara de chá de tomates-cereja cortados ao meio
* 1 pimentão amarelo cortado em quadrados
* 1 pimentão vermelho cortado em quadrados
* 1/2 xícara de chá de azeite
* 2 cebolas picadas
* 2 dentes de alho picados
* 1 xícara de chá de azeitonas pretas sem caroço
* Sal a gosto

Modo de preparo

Preaqueça a airfryer a 200°C de 4 a 6 minutos. Em uma vasilha, coloque todos os ingredientes, exceto o sal e as azeitonas, e misture delicadamente para que o azeite seja incorporado uniformemente. Leve para grelhar na airfryer a 160°C, por aproximadamente 20 minutos. Mexa de vez em quando para um cozimento por igual. Ao terminar o tempo previsto, verifique se já estão crocantes. Se necessário, deixe por mais 5 minutos. Despeje em um refratário e acrescente as azeitonas e o sal a gosto. Sirva acompanhado de salada verde.

HAMBÚRGUER

Ingredientes

* 800 g de carne moída
* 1/2 xícara de chá de salsinha
* 1 tablete de tempero pronto para carne
* 1 dente de alho picado
* Cominho, cebola, sal e pimenta-do-reino a gosto

Brasil Jornais

Modo de preparo

Misture todos os ingredientes na carne moída e molde em formato redondo, de hambúrguer, com mais ou menos 1 dedo de espessura. Coloque os hambúrgueres na airfryer, na temperatura de 200ºC e deixe por 15 minutos, virando na metade do tempo. Retire da panela e sirva como desejar.

BATATA SUÍÇA

Ingredientes

* 250 g de batatas sem casca
* 1 colher de sopa de cebolinha picada
* 1 colher de chá de farinha de trigo
* Pimenta-do-reino moída na hora
* 2 colheres de sopa de creme de leite azedo
* 100 g de salmão defumado em lascas
* Azeite para pincelar
* Sal e primenta-do-reino a gosto

Modo de preparo

Preaqueça a airfryer a 200°C de 4 a 6 minutos. Rale grosseiramente as batatas em uma tigela. Transfira para um pano de prato e seque bem. Retorne à tigela e acrescente 3/4 da cebolinha, a farinha de trigo, o sal, a pimenta-do-reino e misture. Em uma superfície untada e lisa, divida a massa em quatro partes. Faça uma cova no meio de cada uma delas e coloque o salmão defumado. Feche e pincele com azeite. Com a ajuda de uma espátula, deslize duas porções para dentro da airfryer Mondial. Ajuste o tempo de 15 a 18 minutos e deixe até ficar dourada na parte de fora e macia por dentro. Coloque cada uma em um prato. Pincele com uma colher de sopa de creme de leite azedo e salpique o restante da cebolinha sobre o creme.

リカルドRick

Acesse nosso Canal no Telegram: t.me/Brasiljornais

MINI PIZZA

Ingredientes

* 1 colher de sopa de margarina
* 1 xícara de chá de leite
* 1 ovo
* 1 1/2 xícara de chá de farinha de trigo
* 1 colher de sopa de queijo ralado
* 1 colher de sopa de fermento em pó
* 1 caixa de molho de tomate
* Sal a gosto

Recheio

* 100 g de muçarela
* 100 g de presunto
* 1 colher de sopa de orégano

Modo de preparo

Bata todos os ingredientes no liquidificador, exceto o molho de tomate. Em um recipiente untado, coloque a massa e leve à airfryer por 10 minutos a 200ºC. Abra a Airfreyer, coloque o molho de tomate sobre a massa, adicione o recheio e deixe assar novamente a 200ºC por mais 5 minutos. Retire e sirva em seguida.



MINI KIBE

Ingredientes

* 200 g de trigo para kibe
* 200 g de patinho moído
* 400 ml de água fervendo
* 1/2 cebola picada
* 1 colher de sopa de farinha de trigo
* Hortelã, pimenta-de-cheiro e sal a gosto

Modo de preparo

Preaqueça a airfryer a 200°C de 4 a 6 minutos. Coloque o trigo em uma travessa, despeje a água fervendo e deixe descansar por 5 minutos. Transfira para um pano de prato e esprema para retirar o excesso de água. Acrescente a carne moída, a cebola, a farinha de trigo, os temperos e misture. Enrole no formato de mini kibe e coloque na airfryer por aproximadamente 20 minutos, mexendo sempre.

Dica: para que o preparo seja mais rápido, divida o cozimento em duas porções.



リカルドRick

Acesse nosso Canal no Telegram: t.me/Brasiljornais

RECEITAS DIVULGADAS POR **CHEF AIRFRYER**
facebook.com/chefairfryer

SUFLÊ DE ESPINAFRE



Ingredientes

* 2 ovos
* 1 colher de sopa de farinha de trigo
* 1 colher de sopa de amido de milho
* 2 colheres de sopa de queijo ralado
* 1 xícara de chá de leite
* 2 colheres de sopa de óleo
* 1 cebola ralada
* 1 maço de espinafre picado

Modo de preparo

Misture todos os ingredientes em um recipiente até ficar homogêneo. Unte um pirex ou recipiente próprio para micro-ondas com um fio de óleo. Coloque na airfryer, na potência de 180ºC, por 10 minutos. Retire e sirva em seguida.

Brasil Jornais

PASTEL FIT

Ingredientes

* 1 xícara de chá de mandioca cozida amassada
* 1 xícara de chá de batata doce cozida amassada
* 6 colheres de sopa de farinha de trigo integral
* 2 colheres de manteiga derretida
* Alho picado, sal e cebolinha a gosto
* 6 colheres de sopa de peito de frango cozido e desfiado
* Gema para pincelar

Recheio

* 1 xícara de chá de peito de frango desfiado

Modo de preparo

Em um recipiente, misture todos os ingredientes até obter uma massa homogênea. Abra a massa, coloque o recheio, feche em formato de pasteis, pincele a gema e coloque na airfryer, na potência de 160ºC, por 6 minutos. Abra a panela, vire os pastéis, ligue na potência de 200ºC e deixe por mais 5 minutos. Retire e sirva em seguida.

ESTROGONOFE

Ingredientes

* 400 g de carne picada em cubos
* 1 cebola picada
* 2 dentes de alho picados
* 1 copo de molho de tomate
* 1 caixa de creme de leite
* 1 colher de sopa de molho inglês
* 1 colher de sopa de mostarda
* Azeite, sal e pimenta-do-reino a gosto

Modo de preparo

Coloque a carne em um recipiente e misture o alho, a pimenta-do-reino, o sal, a mostarda, o molho inglês e a cebola. Retire da airfryer a cesta e use o recipiente como panela, o mesmo que cai a gordura. Coloque a carne por 6 minutos a 200ºC, abra, mexa, coloque um fio de azeite e repita o mesmo ciclo. Acrescente o creme de leite, um copo de molho de tomate e misture bem. Leve por mais 3 minutos a 160ºC. Retire e sirva com batata palha, se preferir.

リカルド Rick

Acesse nosso Canal no Telegram: t.me/Brasiljornais

CROQUETE DE BATATA



Ingredientes

* 1 colher de sopa de cebolinha picada
* 1 gema de ovo
* 2 batatas cozidas, descascadas e cortadas em cubos
* 1 xícara de chá de queijo ralado
* 2 colheres de sopa de farinha de trigo
* Sal e pimenta-do-reino a gosto

Para empanar

* 2 colheres de sopa de azeite
* 1 xícara de chá de farinha de trigo
* 2 ovos
* 1 xícara de chá de farinha de rosca

Modo de preparo

Em um recipiente, esprema as batatas e deixe esfriar. Adicione a gema, a farinha de trigo, o queijo ralado, a cebolinha, o sal e a pimenta-do-reino. Misture tudo e faça bolinhas com a massa e reserve.

Para empanar

Em um recipiente, coloque a farinha de trigo. Em outro recipiente, bata os ovos. Faça uma mistura da farinha de rosca com o azeite. Passe as bolinhas na farinha de trigo, depois nos ovos e por último na mistura de farinha de rosca com azeite. Coloque na airfryer, na potência de 200ºC, por 10 minutos. Retire e sirva em seguida.

ABOBRINHA POCHE

Ingredientes

* 1/2 abobrinha cortada em 3 pedaços
* 3 ovos
* 3 colheres de sopa de queijo ralado
* Sal a gosto

Modo de preparo

Retire parte do núcleo dos pedaços de abobrinha e forre o fundo com queijo ralado. Quebre um ovo dentro do "copinho" de abobrinha, coloque sal e leve à airfryer, a 180ºC, por 7 minutos. Retire e sirva em seguida.



Brasil Jornais

COSTELA DO CHEF

Ingredientes

* 500 g de costela
* 2 de dentes de alho picados
* Pimenta-do-reino e sal a gosto
* 1/2 xícara de chá de molho inglês
* Fio de azeite

Modo de preparo

Corte a costela ao meio, entre os ossos, para ficar em porções iguais. Tempere com sal, alho, molho inglês e pimenta-do-reino. Regue a airfryer com um fio de azeite, coloque a costela, na potência de 160ºC, por 15 minutos. Vire a costela, ligue novamente a panela na potência de 200ºC e deixe por mais 5 minutos. Retire e sirva em seguida.



リカルドRick

Acesse nosso Canal no Telegram: t.me/Brasiljornais

Receitas na PANELA DE ARROZ

PUDIM

Ingredientes

* 200 g de açúcar para caramelizar
* 1 lata de leite condensado
* 1 1/2 lata de leite (usar a medida da lata de leite condensado)
* 4 ovos

Modo de preparo

Caramelize o açúcar no fogo normalmente, no compartimento da própria panela de arroz elétrica. Bata todos os ingredientes no liquidificador. Coloque os ingredientes batidos por cima do açúcar caramelizado e deixe cozinhar na panela elétrica por mais ou menos 40 minutos. Retire e sirva em seguida.



CARNE MOÍDA

Ingredientes

* 500 g de carne moída (patinho)
* 1 lata de tomates sem pele
* Sal e pimenta-do-reino a gosto
* 1 dente de alho picado

Modo de preparo

Coloque todos os ingredientes dentro da panela elétrica de arroz, misture, tampe e ligue a panela.

MACARRÃO COTOVELINHO

Ingredientes

* 1 1/2 xícara de chá de macarrão cotovelinho
* 1 1/2 xícara de chá de caldo de galinha
* 1 xícara de chá de creme de leite
* 3/4 de xícara de chá de queijo cheddar
* 1/2 xícara de chá de muçarela ralada
* Sal e pimenta-do-reino a gosto

Modo de preparo

Misture o macarrão, o caldo e o creme de leite na tigela da panela de arroz. Acione a função cozinhar. Levante a tampa, de vez em quando, para se certificar de que não grudou no fundo e nos lados. Quando mudar para a opção "manter quente", adicione o restante dos ingredientes e mexa até o queijo derreter. Mude novamente para cozinhar e deixe por mais 10 minutos aproximadamente.

リカルド9Rick

Acesse nosso Canal no Telegram: t.me/Brasiljornais



Brasil Jornais

Acesse nosso Canal no Telegram: t.me/Brasiljornais



CREME DE CHOCOLATE

Ingredientes

* 2 latas de leite condensado
* 1 caixa de creme de leite
* 2 latas de leite (a mesma medida da lata do leite condensado)
* 2 colheres de sopa de amido de milho
* 4 colheres de sopa de castanha-de-caju triturada
* 150 g de chocolate ao leite, em pedaços
* 150 g de chocolate branco, em pedaços
* 3 colheres de sopa de chocolate em pó solúvel

Cobertura

* 150 g de chocolate meio amargo
* 1 caixa de creme de leite

Modo de preparo

Na panela elétrica de arroz, coloque o leite condensado, o leite e o amido de milho. Mexa, até o amido misturar bem, para não empelotar. Ligue a panela de arroz, na função de cozimento e mexa sempre, com uma colher de silicone ou de plástico, até engrossar. Desligue a panela, mas continue mexendo, até reduzir o calor. Coloque uma caixa de creme de leite e misture. Retire a panela e divida o creme formado em dois recipientes.

Em uma parte do creme, coloque o chocolate solúvel, misture, acrescente a castanha-de-caju e os pedaços de chocolate ao leite. Despeje o creme de chocolate em um refratário e leve à geladeira. No outro creme que sobrou, acrescente os pedaços de chocolate branco e misture. Despeje esse creme branco sobre o creme de chocolate que está no refratário e leve novamente à geladeira.

Cobertura

No micro-ondas, derreta a barra de chocolate meio amargo, adicione o creme de leite e mexa. Despeje a cobertura sobre o creme branco, espalhando com cuidado e leve à geladeira por duas horas aproximadamente.

リカルド11Rick

Acesse nosso Canal no Telegram: t.me/Brasiljornais



PÃO

Ingredientes

* 2 1/2 xícaras de chá de farinha de trigo
* 1 1/2 colher de sopa de fermento para pão
* 1 1/2 colher de sopa de açúcar
* 1 colher de chá de sal
* 2 colheres de sopa de manteiga
* 30 ml de leite morno
* 180 ml de água morna
* 2 colheres chá de creme de leite
* Manteiga para untar

Modo de preparo

Em uma tigela, coloque o fermento para pão, o açúcar, a água e deixe descansar por 10 minutos. Em um copo, coloque a manteiga, o leite e leve ao micro-ondas por 30 segundos. Em um recipiente, coloque a farinha de trigo, o sal, a manteiga derretida com o leite e a mistura do fermento reservado. Sove a massa por 10 minutos. Caso esteja pegajosa, pode acrescentar mais farinha de trigo. Unte com manteiga o recipiente da panela de arroz e coloque a massa dividida em formato de bolinha. Deixe na panela de arroz por aproximadamente 1h30 minutos, até dobrar de tamanho. Ligue a panela de arroz, no sistema de cozimento. Quando ela desligar sozinha, deixe por mais 1 hora aproximadamente. Retire e sirva em seguida.

リカルドRick

Acesse nosso Canal no Telegram: t.me/Brasiljornais

BOLO PRÁTICO

Ingredientes

Massa

* 1 1/2 xícara de chá de farinha de trigo
* 1 ovo
* 1/3 de xícara de chá de óleo
* 3/4 de xícara de chá de açúcar
* 5 colheres de sopa de achocolatado
* 1 colher de sopa de fermento em pó
* 3/4 de xícara de chá de leite
* Óleo e farinha de trigo para untar

Cobertura

* 3/4 de xícara de chá de açúcar
* 3 colheres de sopa de achocolatado
* 1 colher de sopa de amido de milho
* 180 ml de leite

Modo de preparo

Unte a panela de arroz. Bata o ovo, o leite, o açúcar, o achocolatado e o óleo. Acrescente a farinha de trigo, aos poucos, até obter uma massa homogênea. Coloque o fermento em pó, misture e leve à panela. Assim que ela sair do modo de cozimento, verifique com um garfo se o bolo está bom. Caso não esteja ative o modo cozinhar, mais um vez.

TORTA DE FRANGO

Ingredientes

Massa

* 3 ovos
* 1 1/2 xícara de chá de leite
* 1/2 xícara de chá de óleo
* 13 colheres de sopa de farinha de trigo
* 1 colher de sopa de fermento em pó
* 100 g de queijo muçarela
* Farinha de trigo para polvilhar

Recheio

* 1 peito de frango desfiado
* 1/2 cebola picada
* 1/2 colher de sopa de óleo
* 1/2 caixa de molho de tomate
* 2 ovos cozidos e picados
* 1/2 lata de ervilha
* Sal a gosto
* Água para não grudar



Modo de preparo

Recheio

Na panela de arroz, coloque o óleo e doure a cebola. Acrescente o peito de frango, deixe dourar e regue água para não grudar. Adicione o molho de tomate, tampe a panela e deixe por 20 minutos aproximadamente. Retire, acrescente a ervilha, o tomate, o sal, os ovos e misture. Reserve.

Massa

Bata tudo no liquidificador até misturar (a massa fica bem líquida). Polvilhe farinha de trigo na panela de arroz e despeje metade da massa. Coloque o recheio reservado, o queijo muçarela, o restante da massa, feche e ligue a panela. Quando a panela desligar, ligue novamente até totalizar 1h30 minutos.

リカルドRick

Acesse nosso Canal no Telegram: t.me/Brasiljornais

BERINJELA NO VAPOR

Ingredientes

* 2 berinjelas cortadas em cubo
* 1/2 pimentão verde picado
* 1 tomate sem sementes e picado
* Sal e pimenta-do-reino a gosto
* 1 colher de sopa de vinagre
* 1/4 de xícara de chá de azeite
* 1 colher de chá de manjericão
* Folhas de tomilho

Modo de preparo

Coloque todos os ingredientes em uma travessa de inox, tampe com alumínio e coloque na cesta de vapor da panela de arroz. Deixe cozinhar por 1 hora, aproximadamente. .

CHEESECAKE

Ingredientes

* 250 g de cream cheese em temperatura ambiente
* 80 g de açúcar
* 1 colher de sopa de suco de limão
* 3 ovos batidos
* 1 colher de sopa de farinha de trigo
* 200 ml de creme de leite fresco

Modo de preparo

Em uma vasilha, coloque o cream cheese e misture com o açúcar, até obter um creme liso. Acrescente o suco de limão, misture e adicione os ovos batidos. Polvilhe a farinha de trigo e incorpore no creme. Acrescente o creme de leite fresco. Unte a panela de arroz com manteiga e coloque o creme. Ligue a panela e, assim que mudar o modo, verifique se não está mole. Caso esteja, deixe cozinhar mais um pouco.



POLENTA

Ingredientes

* 1 copo de fubá (copo que acompanha a panela)
* 5 copos de água (copo que acompanha a panela)
* 1 colher de chá sal
* 1 colher de sopa de margarina

Modo de preparo

Misture todos os ingredientes na panela de arroz. Selecione a opção para cozinhar e espere ela mudar para deixar aquecido

リカルドRick

Acesse nosso Canal no Telegram: t.me/Brasiljornais

Você sabia...



O papel é **sustentável**, reciclável, biodegradável. No Brasil se **recicla** 67% do **papel** consumido[1].



Fabricar papel **não prejudica** matas nativas. **100% do papel** fabricado no Brasil vem de **árvores plantadas** para este fim[2].



Todos os dias no Brasil são **plantados** o equivalente a cerca de **500 novos campos de futebol de florestas** para a produção de papel e outros produtos[2].

Brasil Jornais



O Brasil tem **7,8 milhões** de hectares de **florestas plantadas**. As indústrias que usam essas árvores **conservam** outras 5,6 milhões de hectares de **matas nativas**[2].

Há ótimas razões para você #AmarPapel
Descubra mais em
twosides.org.br

TWO SIDES

[1]ANAP, 2018 - [2]IBÁ, 2018.

Acesse **www.twosides.org.br** e descubra porque **imprimir é sustentável!**

リカルドRick

Acesse nosso Canal no Telegram: t.me/Brasiljornais

EDICASE
Gestão de Negócios

CONTEÚDO DE TODAS AS FORMAS

Revistas Impressas, Revistas Digitais e Portal de Conteúdo: tudo com a maior diversidade de segmentos do Brasil.

BrasilJornais

assessoria publicações europa digital op. Brasil