



Cabazes de Natal DeliDelux 2019

FORA DA CAIXA – DENTRO DE TODOS OS CORAÇÕES

Todos procuramos o presente ideal para oferecer a quem mais gostamos. Para facilitar a sua escolha, este Natal, **a DeliDelux criou 8 cabazes com produtos vindos dos quatro cantos do mundo**, disponíveis nas lojas de Santa Apolónia e da Avenida.

O caminho certo para o coração de alguém é feito através do estômago. E este velho ditado aplica-se na perfeição durante a época natalícia. Se o Bolo Rei, uma caixa de bombons e uma garrafa de espumante são a norma, que tal este ano optar por algo menos óbvio - e que será mais apreciado? Sugerimos um dos oito cabazes de Natal DeliDelux com produtos vindos dos quatro cantos do mundo, cuidadosamente selecionados da sua mercearia e garrafeira, de sabor genuíno e de qualidade distinta.

A DeliDelux sugere ainda a opção de criar um cabaz feito à medida, personalizado de acordo com os produtos mais apetecidos. Tostas finas e biscoitos amanteigados, compotas de fruta, chocolates artesanais, chás, vinhos e licores são as opções mais certas e disponíveis durante todo o ano para surpreender os gostos mais refinados. Quem visitar esta delicatessen numa das suas localizações vai poder sempre contar com o apoio da equipa DeliDelux para ajudar a escolher o melhor presente para oferecer este Natal.

DELIDELUX

delidelux.pt

Santa Apolónia
Avenida Infante D. Henrique
Cais da Pedra, Armazém B, loja 8
1900-264 Lisboa
t: +351 218 862 070

Rua Alexandre Herculano, loja 15A
1250-096 Lisboa
t: +351 213 141 474

P L A T E F O R M
R U I S A N C H E S

A Multifood é agora Plateform.

A Plateform é um grupo de restauração com ADN 100% português. Uma plataforma que tem como objectivo criar conceitos originais e inovadores que antecipam tendências e onde há lugar para a celeridade do fast casual mas também para a minúcia da alta cozinha.

Criada em 1998 por Rui Sanches, inaugurou no mesmo ano o primeiro restaurante Vitaminas, em Lisboa, marca que se revelou pioneira na restauração saudável em Portugal. A Plateform, ao longo de 21 anos de presença no mercado nacional, é perscrutadora de um caminho alicerçado na inovação, na qualidade e na atenção ao detalhe, com projetos tailor-made que marcaram a cena gastronómica portuguesa, como a steakhouse Sala de Corte, a mercearia delicatessen DeliDelux ou a pizzeria ZeroZero.

Em conjunto com o chef Henrique Sá Pessoa, abriu o restaurante de fine dining Alma (2*Michelin) e o Tapisco, conceito de fusão das cozinhas ibéricas, em Lisboa e Porto. Também na cozinha de autor, a Plateform criou em conjunto com o chef Diogo Noronha o restaurante Pesca. Do seu portfólio de restaurantes, constam 25 marcas, 23 próprias e 2 internacionais. Do centro comercial à rua, da calçada portuguesa às estrelas Michelin, na Plateform criam-se diariamente universos gastronómicos únicos que impulsionam o futuro da restauração em Portugal.

Para mais informações contacte:

AMUSE BOUCHE
+351 211 314 103
geral@amuse-bouche.pt