

Vinhos e bebidas inovadoras no Mercado Gourmet do Campo Pequeno

Vinhos antigos, Kosher e um vinho que estagiou no mar, licor de pastel de natal ou de Touriga Nacional constituem algumas das novidades que os visitantes do Mercado Gourmet poderão experimentar no 1º piso do Campo Pequeno, uma das zonas mais nobres do edifício.

O Cantinho do Kosher apresenta-se pela primeira vez neste certame com uma selecção rara de produtos certificados pela comunidade Judaica: Vinhos de mesa e Vinho do Porto kosher (único em Portugal), Cerveja artesanal Praxis Kosher (4 sabores, única em Portugal), Azeite, Doces (8 sabores) e Queijo kosher.

De destacar também a presença da marca Lua Cheia em Vinhas Velhas com o seu Vinho Poseidon, que estagiou num bacalhoeiro no Mar do Norte antes de entrar no circuito comercial.

Outro destaque vai para os vinhos antigos que estarão representados pelas Caves de São João, detentoras de um acervo de quase 1 milhão de garrafas, guardadas em excelentes condições, que constituem um verdadeiro tesouro de nível mundial, com colheitas desde 1959 até ao ano 2000, que apresenta aos visitantes vinhos da Bairrada e do Dão. Trata-se de vinhos que hoje fazem parte das cartas da melhor restauração de Lisboa e são cada vez mais procurados em mercados internacionais, como o americano, chinês e brasileiro. Brancos com 20, 30 e mais anos em excelente forma são dos vinhos mais surpreendentes que se podem provar e as Caves vão trazer alguns destes exemplos.

Esta 6ª edição do Mercado Gourmet também apresenta uma selecção de licores originais: o Limontejo, um novo e óptimo licor de limão nacional, o licor de pastel de nata ou o licor de touriga nacional, também vão poder ser provados pelos visitantes desta iniciativa.

De 3 a 5 de Março, das 12h às 21h30, o Campo Pequeno vai dar a conhecer e a provar produtos das várias regiões de Portugal, num total de 160 expositores e 180 projectos, e os visitantes do mercado poderão encontrar para além dos vinhos e bebidas do 1º piso, patês, queijos, enchidos, azeite, chocolate, doçaria, ervas aromáticas, chás, conservas, produtos biológicos, e muito mais.

O bilhete de entrada para o Mercado Gourmet tem o valor de 2€ (arena + 1º piso), dedutível em compras de valor igual ou superior a 8€.

INFORMAÇÃO À IMPRENSA

Fevereiro 2017



Local: Campo Pequeno

Data: 3 a 5 de Março

Horário: 12h00 às 21h30 (Domingo encerra às 20h30)

Preço: 2€ (arena + 1º piso) dedutível em compras iguais ou superiores a 8€

Sobre o Campo Pequeno

Construído em 1892 sob um projeto do arquiteto Dias da Silva, o Campo Pequeno é um ícone da cidade de Lisboa e um dos mais notáveis edifícios de estilo neoárabe de Portugal. Com a reconversão concluída em 2006, o Campo Pequeno transformou-se numa sala polivalente, onde tanto podem ter lugar corridas de toiros como concertos, bailados ou eventos corporativos.

O Campo Pequeno conta com um centro comercial com 60 lojas, 20 restaurantes, 8 salas de cinema e um supermercado. Situado numa artéria principal da cidade de Lisboa, é servido por uma ampla rede de transportes, entre os quais o metropolitano, com saída direta para a área comercial e ainda um amplo parque de estacionamento subterrâneo com capacidade para 1250 automóveis.

Para mais informações, por favor, contactar:

Parceiros de Comunicação

António Pereira | António.Pereira@parceiros.pt | 91 0 430 043
Filipa Trigo | filipa.trigo@parceiros.pt | 96 248 72 01