

Jornal 2ª Edição

EDIÇÃO ESPECIAL – NN SALGADOS – A loja dos salgadinhos mais gostosos de Brasília!

Grátis ano 1

Brasília, abril de 2009

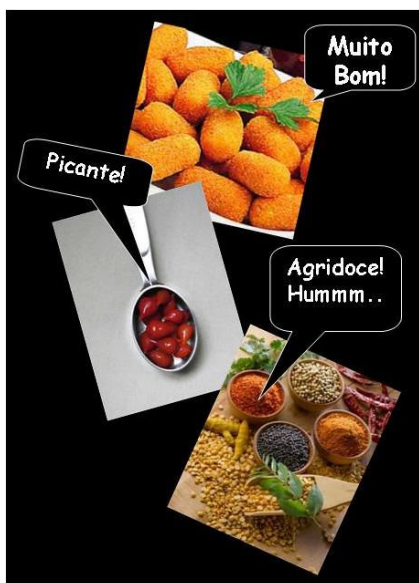
Edição Especial



Índia

A culinária indiana é caracterizada pelo seu uso sofisticado e sutil de muitas ervas e especiarias. Considerada por alguns como a culinária mais diversificada do mundo, cada ramo da cozinha indiana é caracterizada por uma ampla gama de pratos e técnicas culinárias. Embora uma significativa porção da comida indiana seja vegetariana, muitos pratos indianos tradicionais incluem frango, peixe, bode, cordeiro e outras carnes. A comida é uma parte importante da cultura indiana, desempenhando papel tanto na vida diária quanto nos festivais. Muitas vezes a comida indiana cotidiana consiste de 2 ou 3 pratos principais com acompanhamentos variados como chutney (condimento agridoce, picante ou uma mistura dos dois) e pickles, alimentos ricos em carboidratos como arroz e roti (pão), assim como sobremesas. A diversidade é uma característica marcante na geografia, cultura e comida indiana. A culinária indiana

V varia conforme a região, refletindo a sua demografia variada e diversidade étnica do subcontinente. Em termos gerais, a culinária indiana pode ser dividida em 4 categorias: norte, sul, leste e oeste da Índia. Apesar da diversidade, alguns aspectos únicos fazem parte da culinária indiana. O uso de grande variedade de especiarias é parte integral da preparação das comidas e utilizada para acentuar o sabor e criar aromas únicos.



A NN Salgados utilizou os melhores temperos indianos no seu croquete de carne e nasceu então o delicioso salgadinho indiano, com um leve toque picante e adocicado.

NOTÍCIA DE ÚLTIMA HORA!



Indiana arruma marido que ganhou “pela barriga”!

Deva Maya Nahin, 47 anos já havia desistido do casamento. A Indiana já estava jogada aos ventos. Havia tentado de tudo e mais um pouco para arrumar um marido, e nada. Foi aí que ouviu falar de uma delícia das índias em Brasília, o **Salgadinho Indiano**.

Foi a sua salvação, Raj Bahuan Opash ao lanchar em sua casa marcou o casamento para 7 dias.

