**Sabor temperado com praticidade para quem deseja comer bem em casa**

*Giordani Gastronomia oferece massas e molhos congelados como alternativa gastronômica para apreciar no conforto do lar*

Sobre a mesa, um farto prato de massa quentinha, envolta por uma porção generosa de molho encorpado e brilhante, prontinho para ser degustado – dá até para imaginar a textura da ‘pasta al dente’ na boca e o aroma dos temperos que dão sabor ao preparo. Já pensou que delícia encerrar um dia cansativo de trabalho degustando um jantarzinho assim, no conforto de casa?

É possível apreciar esse pequeno deleite gastronômico sem, necessariamente, encarar uma maratona na cozinha. Isso porque o Giordani Gastronomia Cultural traz uma novidade que é literalmente, um prato cheio para quem deseja comer bem – mas precisa de praticidade e comodidade no preparo das refeições. O tradicional restaurante que atende no Vale dos Vinhedos (RS) lança sua linha de massas e molhos prontos, congelados, para venda no varejo gaúcho.

São sete variedades de massa – espaguete, macarrão, talharim tradicional e talharim de espinafre, capeletti, nhoque de batata e tortéi com recheio de abóbora – comercializadas em porções de 400g. Todas elas são preparadas de forma artesanal, seguindo a tradicional receita de massa italiana que tem aquele sabor inconfundível de comida caseira, matando a fome e afagando o coração, no melhor estilo *comfort food*.

Também é possível adquirir molhos (molho de frango tradicional, bolonhesa, branco aos queijos e molho de vinho) para combinar com as massas ou utilização em outros preparos. Eles são preparados com ingredientes naturais, de procedência garantida, sem aditivos químicos. Para consumir, basta descongelar e servir, tudo muito rápido e prático – além de saboroso e saudável.

O lançamento do Giordani Gastronomia Cultural é a opção ideal para ter sempre no congelador – e garantir o almoço/jantar naqueles dias em que a agenda está uma loucura de compromissos sobrepostos – ou quando bate aquela preguicinha de cozinhar, salvando você de uma refeição ultraprocessada pouco saudável. A dica é brincar com as diversas possibilidades de combinação – alternando os tipos de massas com os diferentes molhos e descobrir as receitas que mais agradam seu paladar. É possível encontrar em redes de supermercados e delicatesses na Serra e região metropolitana gaúchas.