

## L'Entrecôte de Paris oferece opções de cervejas para o inverno

EM BEBIDAS / POR TERROIR GOURMET / EM 8 DE JULHO DE 2012 ÀS 12:00 /

Carta de bebida do restaurante francês tem cerca de 50 rótulos de diferentes partes do Brasil, Europa e Estados Unidos



As baixas temperaturas do inverno não são desculpa para deixar as cervejas de lado. Há versões da bebida que se encaixam perfeitamente a esta época do ano. Para os dias com temperaturas mais baixas são recomendadas as cervejas de teor alcoólico mais elevado e sabor encorpado, como as Pale Ale, de alta fermentação, e as Ales, Stouts e Alts, de alto teor alcoólico.

"A grande maioria das cervejas mais alcoólicas e escuras é ótima para o inverno. O importante é termos em mente que as cervejas escuras não necessariamente indicam que são mais alcoólicas. O que faz a bebida ter um teor alcoólico mais forte é a quantidade de açúcar convertido em álcool durante o processo de fermentação", explica Rodrigo Ferreira, gerente geral e proprietário do L'Entrecôte de Paris.

Com cerca de 50 rótulos de diferentes partes do Brasil, da Europa e dos Estados Unidos, a carta do L'Entrecôte de Paris oferece diversas opções de cerveja para o inverno.

Entre os destaques da carta está a Samichlaus, fabricada apenas no dia 6 de dezembro, dia de São Nicolaus, que inspirou a lenda do Papai Noel. Com 14% de teor alcoólico, ela é uma das mais alcoólicas de seu gênero e matura por 10 meses antes do engarrafamento.

"Um fato interessante é que a Samichlaus não possui prazo de validade e continua maturando na garrafa, e com o passar do tempo seus aromas tornam-se mais complexos", afirma Ferreira.

Outra cerveja ideal para dias frios é a Colorado Imperial Stout, conhecida como Ithaca. Legítima Imperial Stout, com 10,5% de teor alcoólico, é forte, encorpada e adocicada. "É uma cerveja de guarda, com elevada longevidade e interessante evolução de sabores com o decorrer do tempo", diz Ferreira.

### Sobre o L'Entrecôte de Paris

Com um único prato principal no cardápio – um contrafilé banhado na consistente combinação de 21 ingredientes, que leva 36 horas para ficar pronto – o L'Entrecôte abriu as portas para a clientela paulistana no final de 2009. Neste ano, após firmar uma parceria com a holding de franquias SMZTO Participações, o restaurante dará início a seu processo de expansão. Para 2012, estão previstas a inauguração de duas franquias – uma em São Paulo e outra em Alphaville. No ano que vem, deve ter início a expansão internacional da marca.

### FACEBOOK

Find us on Facebook

facebook



Terroir Gourmet



Confirm

You like t  
Page · Ins  
You like t  
Page · Ins

506 people like **Terroir Gourmet**. 505 people like **Terroir Gourmet**.



Christiane Juliane

Facebook social plugin

### Matérias Mais Lidas

Lindt Lindor Truffles and Roger Federer "Airport"  
Lindt [www.lindt.com](http://www.lindt.com)



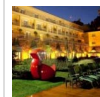
L'Entrecôte de Paris oferece opções de cervejas para o inverno ...

Carta de bebida do restaurante francês tem cerca de 50 rótulos de diferentes partes do...



Tony Bennett no Brasil XYZ LIVE traz ao país uma das lendas vivas da história da música para apresentações...

Glenmorangie - The Art of Maturing  
Glenmorangie [www.glenmorangie.com](http://www.glenmorangie.com)



Grande Hotel Campos do Jordão agita temporada de inverno com o me ...

Neste inverno, pocket shows, chefes renomados e o melhor do stand up comedy marcam a...

### MATÉRIAS MAIS RECENTES



SuperPontes TAM oferecem atendimento e experiências diferenciadas

10 de julho de 2012



Centro Europeu promove oficina gastronômica Petit Chef - Férias na Cozinha

10 de julho de 2012



Vino! apresenta novidades em seu cardápio

9 de julho de 2012

**L'Entrecôte de Paris**

[www.lentrecotedeparis.com.br](http://www.lentrecotedeparis.com.br)

Rua Pedroso Alvarenga, 1.135 – Itaim Bibi

Sã Paulo – SP

Telefone: (11) 3078-6942

Fonte: Assessoria de Imprensa

Imagem: Divulgação

Poderá também gostar de:



OSUSP apresenta Concerto "Grandes Quadros" dia 19 de maio ...



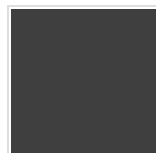
Joa da Tiffany & Co. é presente do Ponta dos Ganchos para ...



Dia dos Namorados da CAU Chocolates



Receita de Ceviche de robalo com manga e cebola por Azeite ...



Marin Alsop rege estreia sul-americana da primeira ...

LinkWithin

TAGS: CERVEJAS, L'ENTRECÔTE DE PARIS, RESTAURANTES, RODRIGO FERREIRA

Curtir 
 Tweetar 
 Adicione!

## Comentar

Nome (requerido)  
 Email (não será publicado) (requerido)  
 Site



Glenmorangie – The Art of Maturing

9 de julho de 2012



SUL Hotels explora novos destinos na hotelaria sul-americana

9 de julho de 2012

### CANAIS TERROIR GOURMET

- Facebook  
Curta!
- Twitter  
Siga!
- Google +  
Adicione!
- RSS  
Assine!
- Contato  
Fale Conosco!

### CANAIS TERROIR GOURMET

- Facebook  
Curta!
- Twitter  
Siga!
- Google +  
Adicione!
- RSS  
Assine!
- Contato  
Fale Conosco!

### TWITTER

Delícias da terra de Marco Pólo:  
[#](http://t.co/zrZAR377)  
 1 hora atrás

@nespresso Nespesso - Ultimate  
 Coffee Creations: [#](http://t.co/f4gitq5T)  
 1 hora atrás

@Nespesso Nespesso - Ultimate Coffee  
 Creations: [#](http://t.co/f4gitq5T)  
 1 hora atrás

Siga @terroirgourmet  seguidores

### FACEBOOK

Like

506 people like **Terroir Gourmet**. 505 people like **Terroir Gourmet**.

### EDITORIAS

**BEBIDAS CULTURA**  
 DÉGUSTATION CONFIANCE  
**GOURMANDISES**  
 RECEITAS  
**TURISMO VINHOS**