



editorial e  
seções  
pg\_02

circulação  
cobertura  
pg\_05

Perfil  
do leitor  
pg\_06

seções para  
anunciar  
pg\_07

informes  
publicitários e  
Encartes pg\_08

clube  
eventos  
pg\_09

portal  
pg\_09

prazo  
preço e  
formato pg\_10

# mídiakit - 2009

revista  
*LaCarte*

# O Requite e o Bom Gosto do Vale Europeu em páginas

Bimestralmente, a revista La Carte desvende o universo gastronômico do Vale Europeu e Litoral. Da comida típica, que ajuda a impulsionar o turismo, ao universo gastronômico se fazem presentes nas páginas desta mídia. A revista La Carte se lança pretensiosa para atender esta parcela da população brasileira que desfruta da melhor qualidade de vida nacional. Cumpre a missão com excelência, oferecendo um produto de alto padrão editorial e confecção impecável através de reportagens, crônicas, dicas e roteiros.

## Estilo Gourmet

Quais são e quem são os grandes nomes da gastronomia que circulam por Santa Catarina? Respondemos esta questão entrevistando chefs de Santa Catarina

**Novo TALENTO**

Chef Duve trabalha há nove anos no Vale e no início deste ano se tornou administrador e Chef de Vila Osvaldo em Itaipava. O chefe de cozinha do restaurante é conhecido por sua criatividade e habilidade em criar pratos inovadores. Ele acredita que a gastronomia é um dos meios mais interessantes de se relacionar com a comunidade e se conectar com os clientes.

Como trabalhar no Vale Europeu? O chefe de cozinha do restaurante acredita que a gastronomia é uma das melhores formas de se conectar com a comunidade e se conectar com os clientes. Ele acredita que a gastronomia é um dos meios mais interessantes de se relacionar com a comunidade e se conectar com os clientes.

**Novo TALENTO**

Para quem quiser saber mais sobre este chef, consulte o artigo completo em La Carte.

## Entrevista

Com descontração e contido, a La Carte elege uma personalidade do mundo da gastronomia

**Ciência e COZINHA**

Para quem quiser saber mais sobre esta ciência que surge na década de 80 pelo Brasil, consulte o artigo completo em La Carte.

Como trabalhar no Vale Europeu? O chefe de cozinha do restaurante acredita que a gastronomia é uma das melhores formas de se conectar com a comunidade e se conectar com os clientes. Ele acredita que a gastronomia é um dos meios mais interessantes de se relacionar com a comunidade e se conectar com os clientes.

**Ciência e COZINHA**

Para quem quiser saber mais sobre esta ciência que surge na década de 80 pelo Brasil, consulte o artigo completo em La Carte.

## Prato da Capa

A Revista La Carte sempre traz um suculento prato na capa e uma matéria em páginas internas sobre o restaurante que o executa

**Singularidade e APEÇO**

Este prato da capa é um exemplo da alta gastronomia do Vale Europeu. O restaurante que o executa é conhecido por sua criatividade e habilidade em criar pratos inovadores.

Como trabalhar no Vale Europeu? O chefe de cozinha do restaurante acredita que a gastronomia é uma das melhores formas de se conectar com a comunidade e se conectar com os clientes. Ele acredita que a gastronomia é um dos meios mais interessantes de se relacionar com a comunidade e se conectar com os clientes.

**Singularidade e APEÇO**

Este prato da capa é um exemplo da alta gastronomia do Vale Europeu. O restaurante que o executa é conhecido por sua criatividade e habilidade em criar pratos inovadores.

# Vinoteca

O enólogo José Carlos Grando é o colunista que ensina sobre esta milenar iguaria «O Vinho»

**Degustados pela LA CARTE**

**Borégas Malbec 2006**  
[Imagem de garrafa] (Imagem de fundo 01-01)

**Alta Vista Premieri Malbec 2007**  
[Imagem de garrafa] (Imagem de fundo 02-02)

**Del Fin del Mundo Bodega Malbec 2006**  
[Imagem de garrafa] (Imagem de fundo 03-03)

**4. Hendering Cabernet Sauvignon 2006**  
[Imagem de garrafa] (Imagem de fundo 04-04)

**Verdequero Reserva Cabernet Sauvignon 2007**  
[Imagem de garrafa] (Imagem de fundo 05-05)

**Lana Siva Reserva Cabernet Sauvignon 2007**  
[Imagem de garrafa] (Imagem de fundo 06-06)

# Tem Reserva?

Apresenta o melhor que a hotelaria Catarinense tem a oferecer e, claro, desvendar sua gastronomia

**Salada Compota**

[Imagem de prato]

[Imagem de prato]

[Imagem de prato]

# Agenda

A Revista La Carte traz informações sobre os eventos gastronômicos que acontecem na região

**Tutti buona GENTI!**

[Imagem de prato]

**Sabor CULTURAL**

[Imagem de prato]

# Um Lugar

Boa gastronomia é garantia de sucesso turístico, por isso esta seção traz lugares do país com esta proposta.

[Imagem de restaurante]

[Imagem de prato]

[Imagem de prato]

# Chef Silveira

Personalidade local com conceituado programa televisivo de culinária, Chef Silveira ensina, em toda edição, receitas originais, sofisticadas e de possível preparo por parte do leitor comum

**MOLHOS**

[Imagem de chef]

[Imagem de prato]

[Imagem de prato]

[Imagem de prato]

[Imagem de prato]

A revista La Carte também traz em cada edição reportagens completas sobre gastronomia, serviço e tendências assim como editoriais especiais que tratam desde a nutrição e saúde até como escolher ingredientes ideais para a confecção de pratos.

### Entusiastas

Seção dedicada àqueles que tem na culinária sua terapia, sua fonte de escape e que nos apresenta suas melhores receitas

#### ENTUSIASTAS

##### PIÃO DE QUEIJO MINEIRO

Ingredientes: 1kg de queijo fresco, 500g de manteiga, 1kg de leite condensado, 1kg de leite, 1kg de açúcar, 1kg de farinha de trigo, 1kg de ovos, 1kg de sal, 1kg de fermento biológico.

**Maria Clara**  
Coordenadora de Curso em Gastronomia e Nutrição

#### MOQUECA CAPIXABA

Ingredientes: 2kg de camarão, 1kg de leite de leite condensado, 1kg de leite, 1kg de açúcar, 1kg de farinha de trigo, 1kg de ovos, 1kg de sal, 1kg de fermento biológico.

**Maria Clara**  
Coordenadora de Curso em Gastronomia e Nutrição

### Happy Hour

Aqueles bares originais e únicos são apresentados nesta seção

#### Mundo SELVAGEM

Ingredientes: 1kg de carne, 1kg de leite, 1kg de açúcar, 1kg de farinha de trigo, 1kg de ovos, 1kg de sal, 1kg de fermento biológico.

**Paulo Feijão**  
Barrista e Sommelier

#### ESTAÇÃO DO TEMPO

Ingredientes: 1kg de carne, 1kg de leite, 1kg de açúcar, 1kg de farinha de trigo, 1kg de ovos, 1kg de sal, 1kg de fermento biológico.

**Paulo Feijão**  
Barrista e Sommelier

### Pão Líquido

Paulo Feijão, renomado cervejólogo, ensina a quem já entende do assunto: os predicados e prazeres da cerveja mundial

#### PÃO LÍQUIDO

##### CERVEJA: um mercado promissor

Por Paulo Feijão

Os grandes mercados que indicaram a utilização de um cereal para a produção de um líquido conhecido como cerveja. De variados tipos, desde a mais simples e tradicional até a mais sofisticada e cara, a cerveja é um produto que tem ganhado cada vez mais espaço no mercado mundial.

De acordo com o levantamento realizado pelo setor, o mercado de cerveja mundial passou por uma revolução. Assim como aconteceu com o vinho, a cerveja também vem sofrendo um crescimento exponencial. Isso se deve ao fato de que, atualmente, a cerveja é considerada um produto de baixo custo e de fácil consumo.

A cerveja é produzida a partir de grãos de cereais, como o milho, o trigo e o arroz, e é fermentada com leveduras. O processo de fermentação é o que dá origem ao álcool e ao gás carbônico presentes na bebida.

O mercado de cerveja mundial passou por uma revolução. Assim como aconteceu com o vinho, a cerveja também vem sofrendo um crescimento exponencial. Isso se deve ao fato de que, atualmente, a cerveja é considerada um produto de baixo custo e de fácil consumo.

De acordo com o levantamento realizado pelo setor, o mercado de cerveja mundial passou por uma revolução. Assim como aconteceu com o vinho, a cerveja também vem sofrendo um crescimento exponencial. Isso se deve ao fato de que, atualmente, a cerveja é considerada um produto de baixo custo e de fácil consumo.



**Cerveja: Pilsen Beer**  
Carvalho: Pilsen Beer  
Cerveja: Pilsen Beer  
Cerveja: Pilsen Beer  
Cerveja: Pilsen Beer

### Uma Pitadinha

Coordenador de um dos maiores cursos de Gastronomia do Estado, Prof Fernando Corrêa traz dicas e curiosidades do universo gastronômico

### À Mesa

Para os coadjuvantes, louça, cozinha, entradas, drinks e sobremesas foram dedicadas à esta seção.

### Onde Ir

Ponto alto da revista e com maior número de páginas, a seção Onde ir não só indica o que frequentar, mas também qual é a melhor pedida nestes locais

#### PITADINHA

##### ERVAS e especiarias: um tour pelo mundo

Por Fernando Corrêa

As ervas e especiarias são ingredientes essenciais para a culinária mundial. Elas conferem sabor, aroma e benefícios à saúde. Neste artigo, vamos explorar algumas das mais importantes ervas e especiarias do mundo.

**Alho** - Uma das ervas mais utilizadas em toda a culinária. Possui propriedades antibióticas e é rico em vitamina C.

**Cominho** - Uma erva muito utilizada em pratos de origem árabe e turca. Possui propriedades digestivas.

**Orégano** - Uma erva muito utilizada em pratos de origem mediterrânea. Possui propriedades antioxidantes.

**Manjericão** - Uma erva muito utilizada em pratos de origem italiana. Possui propriedades refrescantes.

#### Pitada MINEIRA

Ingredientes: 1kg de carne, 1kg de leite, 1kg de açúcar, 1kg de farinha de trigo, 1kg de ovos, 1kg de sal, 1kg de fermento biológico.

**Paulo Feijão**  
Barrista e Sommelier

Esta seção apresenta receitas e dicas para melhorar a experiência gastronômica. Desde dicas de louça até sugestões de pratos, tudo para garantir uma refeição perfeita.

#### Mangia che te fa BENNE

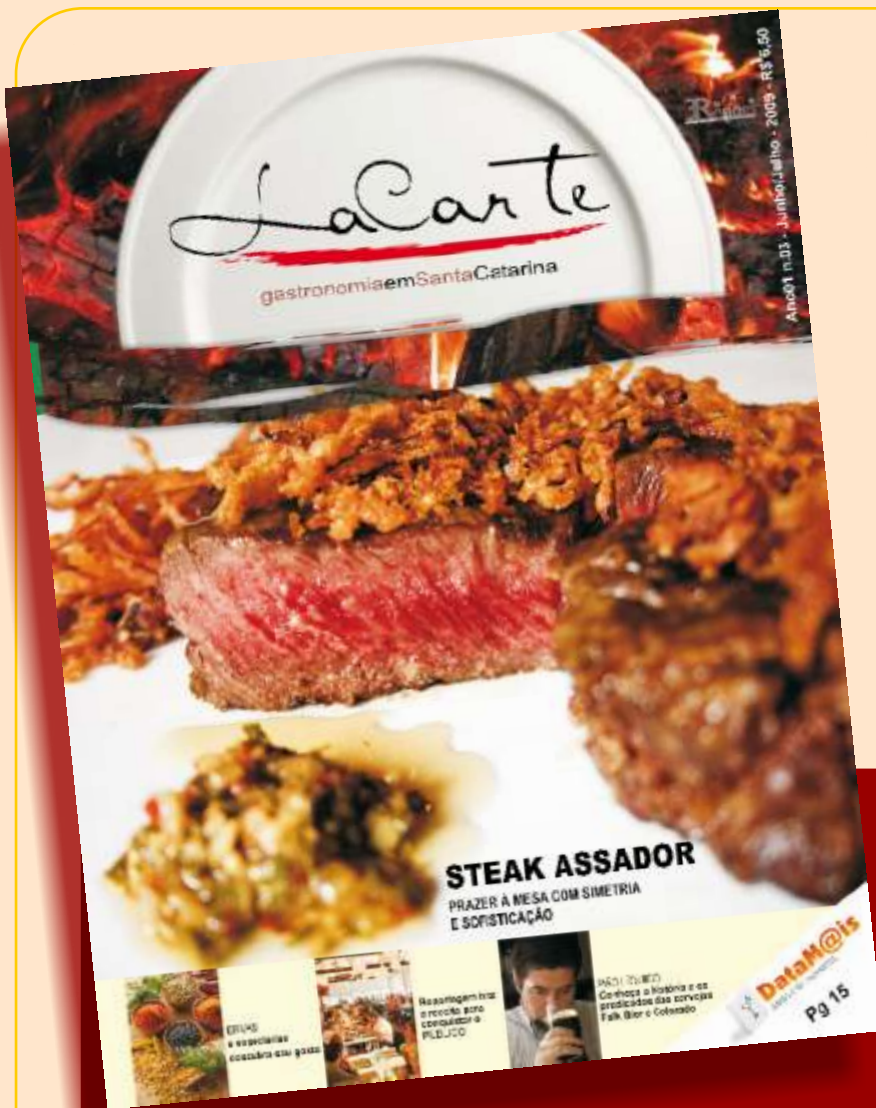
Ingredientes: 1kg de carne, 1kg de leite, 1kg de açúcar, 1kg de farinha de trigo, 1kg de ovos, 1kg de sal, 1kg de fermento biológico.

**Paulo Feijão**  
Barrista e Sommelier

Esta seção apresenta dicas e sugestões de locais para frequentar. Desde restaurantes tradicionais até novos espaços gastronômicos, tudo para garantir uma experiência gastronômica única.



**Canis**



A revista La Carte atende a um grupo de leitores que buscam não só uma simples refeição, mas a gastronomia que consiste em uma experiência cultural, acesso à arquitetura, decoração, entretenimento e profissionais capazes de atender o alto padrão.

**27.000**

Leitores

Circulação Total

**3.000**

mídias impressas

**2.000**

mídias digitais (cd-room)

Assinaturas

**1.200**



## Perfil do Leitor

Reconhecido nacionalmente como a parcela da população mais culta, de maior renda per capita e detentora da melhor qualidade de vida, o leitor da Revista La Carte é um público exigente e extremamente crítico.

### Nível de instrução

Ensino Fundamental - 7%  
Ensino médio - 20%  
Nível Superior - 35%  
Pós graduados - 38%

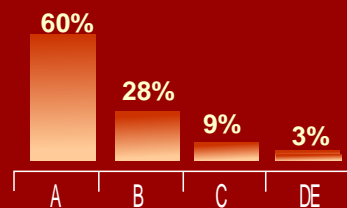
### Média da renda individual

R\$ 5.000,00

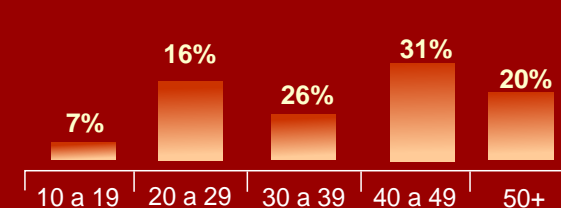
### Média da renda familiar

R\$ 14.000,00

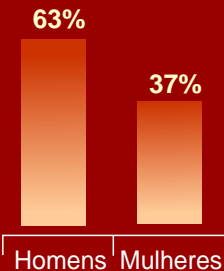
### Classe Social



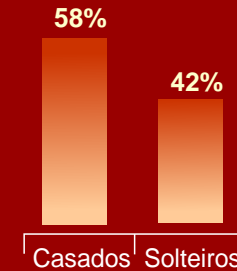
### Faixa Etária



### Sexo



### Estado Civil



## Você tem um restaurante?

Na seção «Onde Ir» a Revista La Carte avalia o estabelecimento do cliente para determinar se é passível de comercialização ou não. Uma vez aprovado a Equipe La Carte desenvolverá matéria completa e fotos sobre a trajetória da casa, seu menu e serviço



## V.I.P service.

Não se trata de uma só seção, mas o conjunto delas. A «Vinoteca», «Estilo Gourmet», «Entrevista» e o «Prato da capa» se encontram próximas para saciar de uma só vez aquele leitor que busca na revista informações para enriquecer sua cultura gastronômica, em geral leitores mais velhos e de poder aquisitivo. Espaço ideal para publicidade de incorporadoras, móveis planejados, clínicas e automóveis



## um chopp por gentileza!

A seção «Happy Hour» atrai a atenção daquele consumidor mais descolado que busca opções na região que envolvam sofisticação originalidade e jovialidade, espaço ideal para divulgação de chopperias, automóveis e segmentos de lazer



## Light!!

Preferência da parcela feminina estão as editorias Entusiastas, Nutrição e Saúde e os especiais que tratam de utensílios, temperos e design: espaço propício para publicidade de decoração, móveis planejados e terapias.

O leitor **La Carte** é um público preocupado com o que e onde comer, evidentemente é um público que também tem esta preocupação com os outros setores de seu cotidiano. Qualquer segmento que tem a proposta de oferecer QUALIDADE DE VIDA ao consumidor é um potencial anunciante da La Carte e não só os listados acima.

# comunicação direta com seu consumidor.

O mercado exige que novas soluções de comunicação sejam apresentadas, e os anunciantes precisam acompanhar tais inovações para se destacarem perante o seu consumidor. Os Projetos Especiais estão entre as melhores dessas soluções. Eles são ideais para divulgar produtos e serviços em formato editorial atraindo o leitor pelo tema e conteúdo das matérias. Os informes publicitários podem ser

**Abertos** - vários anunciantes em um ambiente editorial sobre temas do seu segmento

**Fechados** - desenvolvido de acordo com a necessidade de um único anunciante

**Seção Publicitária Fixa** - com foco em um tema específico, cria o hábito de leitura e associa o anunciante a um assunto de interesse para o seu público-alvo

**Versão Online** - atualização e complemento do conteúdo impresso

**Cross Media** - integração de diferentes mídias (revista e portal)

A revista **La carte** ainda prevê informes para os restaurantes, onde a equipe desenvolve material completo sobre o estabelecimento com matéria e fotos.

## ENCARTE

### Características:

Encarte solto; Mínimo: 2 páginas, 4 cores; em formato até o tamanho da revista.

### Benefícios:

- Ambiente editorial de alta credibilidade;
- Leitores com alto poder de consumo;
- Ambiente que incentiva o consumo;
- Confiabilidade/sigilo;
- Segmentação por região de interesse;





## O Clube

Em pesquisa, foi constatado que a classe média alta vem substituindo a frequência semanal em restaurantes com propostas populares por frequência mensal em restaurantes de maior padrão e em condições de apresentar a gastronomia como forma de entretenimento. Visando a este público a Revista La Carte lança, junto ao Portal de Gastronomia La Carte, o Clube da Gastronomia, onde o associado em posse de cartão do clube desfrutará de descontos em restaurantes credenciados e newsletter semanal informando agenda completa do que está acontecendo em bares e restaurantes do Vale Europeu, Jaraguá do Sul e Litoral.

O associado também receberá descontos nos eventos promovidos pela Revista, assim como preferência na lista e assinatura da revista em voga.



## Os Eventos

A revista La Carte em parceria com a Uniasselvi e o Sociality Rafael Storch fomentará o setor gastronômico, principalmente de Blumenau com eventos mensais que serão de simples mas bem elaboradas degustações até festivais que mobilizará toda a cidade.

## O Portal



Desenvolvido não só para dar suporte à Revista mas para prestar um serviço ao consulente, o Portal da Revista La Carte se propõe ao que nenhuma mídia impressa ou digital ainda o fez, divulgar de forma condensada e informativa toda a atividade de bares e restaurantes, no Vale do Itajaí, Jaraguá do Sul e Litoral. O portal também apresenta seus colunistas trazendo novidades sobre os mais variados assuntos, além de receitas enviadas por internautas, cardápios dos restaurantes e muitas outras deliciosas informações.

## investimentogarantido

MÊS	EDIÇÃO	DATA DE CAPA	Autoriz. Até 18h	Material Até 12h
Ago	04	26/08	23/08	24/08
Out	05	26/09	23/09	24/09
Dez	06	26/10	23/10	24/10

### revista

	01edição	02edições	03edições
1 página indeterminada.....	R\$ 1.300	R\$ 1.100	R\$ 1.000
1 página determinada.....	R\$ 1.400	R\$ 1.300	R\$ 1.200
2ª capa.....	R\$ 2.300	R\$ 2.200	R\$ 2.100
3ª capa.....	R\$ 2.300	R\$ 2.200	R\$ 2.100
4ª capa.....	R\$ 3.000	R\$ 2.900	R\$ 2.800
2/3 de página vertical.....	R\$ 1.030	R\$ 930	R\$ 830
½ página horizontal.....	R\$ 900	R\$ 800	R\$ 700
1/3 de página vertical.....	R\$ 800	R\$ 700	R\$ 600
Rodapé Simples.....	R\$ 650	R\$ 550	R\$ 450
Rodapé Duplo.....	R\$ 1.300	R\$ 900	R\$ 700
Orelha de capa.....	R\$ 650	R\$ 550	R\$ 450
Prato da Capa.....	R\$ 1.900	R\$ 1.800	R\$ 1.700
Informe para restaurantes.....	R\$ 1.300	R\$ 1.200	R\$ 1.100
Encartes.....	R\$ 20,00	o cento	

Formato: 21,00cmX27,7  
 capa: Suprema 220gr c/ verniz  
 miolo: Couche LD 150gr

### portal

	01mes	02meses	03meses
Banner do Cabeçalho*.....	R\$ 130	R\$ 110	R\$ 100
Chamada principal*.....	R\$ 160	R\$ 140	R\$ 130
Banner interno*.....	R\$ 100	R\$ 80	R\$ 70
Destaque.....	R\$ 50	R\$ 45	R\$ 35
Cardápio.....	R\$ 40	R\$ 30	R\$ 20
Coluna.....	R\$ 4.000	(contrato de 6 meses)	