

#PassaporteBelem2024

diariodopara jornaldiariodopara jornaldiariodopara

PASSAPORTE
BELÉM

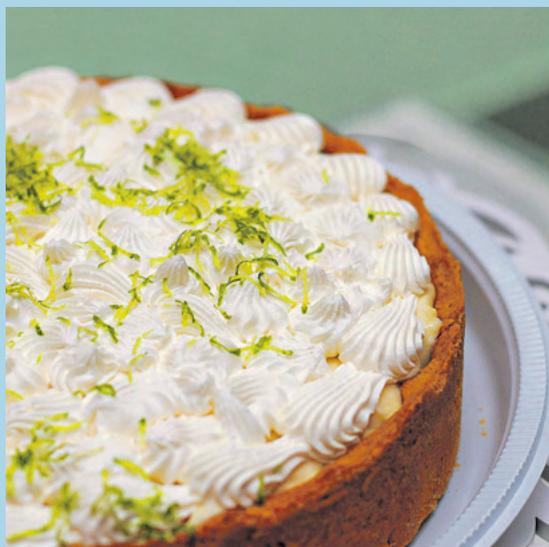
O MELHOR DA
**GASTRO
NOMIA**

Diário do Pará

— **FASCÍCULO 1** —

SÁBADO E DOMINGO,
BELÉM-PA, 04 E 05/05/2024

FOTOS: DIVULGAÇÃO



AÇAÍ

BAR

CHURRASCARIA

DOCERIA

Oferecimento:



Você merece o novo.

DORATTA



Realização:

Diário do Pará



Embarque em uma aventura gastronômica

Anossa gastronomia é reconhecida como uma das melhores do país e motivo de orgulho para todos os paraenses. Então, passa a ser natural que o DIÁRIO, como um jornal que sempre se colocou como grande incentivador da cultura e dos costumes locais, esteja à frente de um projeto como o “Passaporte Belém - O Melhor da Gastronomia 2024”, que promove e divulga o mercado gastronômico. Isso é crucial não apenas para preservar tradições culinárias, mas também para impulsionar a economia e criar um diferencial competitivo no cenário gastronômico.

O Passaporte Belém também foi pensado para que chegasse aos leitores de forma bastante convidativa, como o tema exige. Assim, são cinco fascículos em formato tabloide, o que valoriza sobremaneira o visual, com destaque, claro, para fotos de pratos, drinks e demais opções dos estabelecimentos; e que serão disponibilizados em versão digital, com os indicados em 22 cate-

gorias, que possuem o selo de qualidade garantido por um corpo de jurados altamente gabaritado, selecionado especialmente para essa edição da promoção.

Cabe lembrar que os melhores de cada categoria receberão o “Troféu Estrela Azul” e serão citados no “Guia de Bolso - Passaporte Belém”, juntamente com os 2º e 3º lugares de cada categoria, após a apuração dos votos.

Então, a ideia é que o leitor possa usar esses fascículos como um guia de onde comer e beber bem na cidade, para explorar uma variedade de sabores que certamente vão dar água na boca.

Embarque, portanto, nessa jornada gastronômica pelos melhores restaurantes e bares da cidade, onde cada parada promete uma experiência única para o seu paladar, enquanto se diverte com amigos e familiares. Afinal, são momentos como esses que fazem a vida valer a pena.

Carlos Eduardo Vilaça
 Editor responsável



Expediente

Presidente em exercício do Grupo RBA: Camilo Centeno • **Diretor Comercial do Grupo RBA:** Nilton Lobato • **Diretor de Redação:** Clayton Matos • **Coordenadora de Marketing:** Marcelle Maruska • **Designer da ADC:** Takahiro • **Gerente Industrial:** Dirceu Reis • **Edição:** Carlos Eduardo Vilaça • **Produção:** Ana Laura Costa • **Diagramação:** Jonas Mendes • **Tratamento de Fotos:** Fabrício Dias e Tasso Moraes



DORATTA

A FRITURA

PERFEITTA

Perfeitta para o seu negócio.

Experimente a fritura profissional com Doratta, produzida com gordura de Palma de excelência, garantindo resultados incomparáveis. Faça o teste e comprove.



Profissional

Desempenho superior, maior rendimento.



Econômica

É mais resistente à altas temperaturas, garantindo mais tempo de uso.



Eficiente

Mantém o verdadeiro sabor dos alimentos, destacando o melhor de cada ingrediente.



 agropalma

Conheça nossos jurados

FOTOS: DIVULGAÇÃO



Aritanna Varney

A DJ e produtora de eventos com mais de 200 reviews de restaurantes pelo Brasil, colocou no mapa diversos estabelecimentos excelentes e se tornou referência quando o assunto é comer em bons lugares - @aritannavarney



Cássia Faria

Gastrônoma, trabalha há 23 anos com a alimentação. Aos 18 anos começou a empreender e, hoje, se dedica ao mundo da culinária por meio da empresa 'Cássia Faria Gastronomia' - @cassiafariagastronomia



Fernando Castro Neto

Advogado militante, sócio do do Castro Neto Advocacia e Conselheiro Deliberativo e Fiscal do Clube do Remo - @fernandocastronetoadv



Hely Jr.

Advogado e cover de Elvis Presley há 29 anos, Hely Júnior, conhecido como 'Elvis da Amazônia', já foi finalista do concurso mundial de melhor cover do 'Rei do Rock' - @elvisdaamazoniaoficial



Jaime Monteiro

Gerente de marketing da Claro Norte, atua no mercado de Telecomunicações há mais de 15 anos. Monteiro é pós-graduado em Marketing pela Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), e possui MBA na área - @jaimemonteiro



Luiz Octávio Lucas

Jornalista, atua editor e colunista do Diário do Pará, onde escreve a coluna Diário de Bordo, semanalmente, com dicas de turismo e viagens. Ex-editor do Passaporte Belém, também é repórter da TV Cultura do Pará - @luizoctav



Luiza Duarte

Educadora Física, fisiologista do exercício e sócia da Luiza Duarte academia, é apaixonada por Belém e sua gastronomia - @luizaduarteacademia



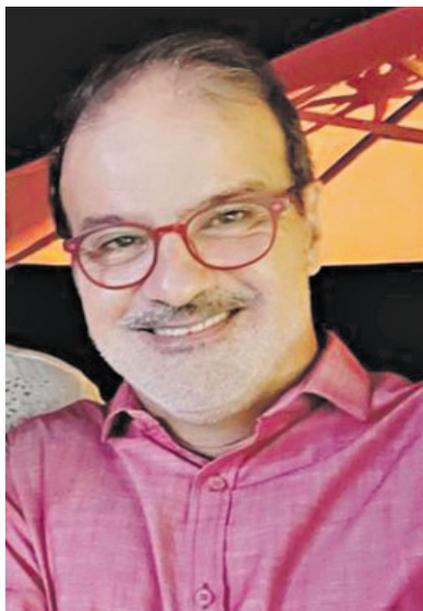
Conheça nossos jurados

FOTOS: DIVULGAÇÃO



Marcelo Pinheiro

Comunicólogo, historiador, cerimonialista e colunista do jornal Diário do Pará - @domarcelopinheiro



Marcus Pereira

Publicitário e sócio-proprietário na Gamma Comunicação - @marcuspelela



Maria Domingas

Diretora técnica do Sebrae no Pará, é formada em Biblioteconomia pela Universidade Federal do Pará (UFPA), com especialização em Ciência da Informação pela UFPA e em Gestão de Educação Empreendedora, pela Fundação Dom Cabral (FDC).



Sérgio Dias

Gestor empresarial com MBA em Marketing, especialização em Sistemas Empresariais no CESUPA e em Administração Hospitalar pela Fundação Getúlio Vargas (FGV).



Sidiana Macêdo

Professora da Faculdade de História da Universidade Federal do Pará (UFPA), é doutora e mestre em História Social da Amazônia. Autora do livro "Do que se come: uma história do abastecimento e da alimentação em Belém (1850-1900) - @daquiloquescome



Vera Seidel

Administradora formada pela Universidade Federal do Pará (UFPA) e consultora de turismo há 32 anos. Nas viagens em família, enfatiza descobrir os restaurantes pelo mundo - @veraseidelpires



Vicente Noronha

Reitor do Centro Universitário da Faculdade do Instituto Brasil de Ciência e Tecnologia (Fibra) - @vicentenoronha12

Divino Açaí do Diego

Com cinco anos no mercado, o Divino Açaí do Diego preza pela qualidade na venda do alimento mais consumido pelos paraenses. O estabelecimento trabalha com delivery e retirada no local, além de oferecer açaí para todos os gostos: popular, médio e papa. Segundo a jurada Aritanna Varney, o Divino Açaí do Diego tem um alto padrão de qualidade que nunca muda. “Quando uma pequena empresa se preocupa mais com qualidade do que com lucro, já me conquista”.



Instagram:

@divinoacaídiego

Endereço: travessa Três de Maio,
1803. Bairro de São Brás



FOTO: DIVULGAÇÃO



Point do Açaí

Para quem aprecia a cozinha paraense, o Point do Açaí já virou parada obrigatória para degustar o melhor dos sabores típicos da região, acompanhados de um bom açaí preto, branco ou bacaba. Além de pratos típicos, no local ou no conforto de casa, já que o restaurante oferece serviço de delivery, os clientes podem saborear o fruto do jeitinho paraense, com acompanhamentos como charque, camarão, gó, pratinha, pirarucu e filhote.



Instagram: @pointdoacaibelem

Endereço: Boulevard Castilhos
França, 744. Bairro da Campina



FOTO: CELSO RODRIGUES



Açaí do Francisco

Há mais de 40 anos, o Açaí do Francisco faz parte da rotina de moradores do bairro de São Brás que procuram por qualidade na hora de colocar o açai na mesa. Para proporcionar uma experiência saborosa aos clientes, o fruto é escolhido a dedo na Feira do Açai, no complexo do Ver-o-Peso, passando por todo o processo de alto padrão na hora da higienização. O estabelecimento trabalha com delivery há pelo menos 15 anos e realiza as entregas no perímetro que compreende o bairro da Cidade Velha, até os bairros próximos à avenida Júlio César, em Belém.



Endereço: avenida Alcindo Cacela, próximo à esquina da avenida José Malcher, 1298. Bairro de São Brás

FOTO: NEY MARCONDES/ARQUIVO

Up Açai da Duque

Conhecido no bairro do Marco, o estabelecimento também atrai moradores de outras localidades que apreciam o açai puro, seja do tipo popular, médio ou grosso. Com delivery grátis no bairro do Marco, o Up Açai da Duque prioriza o processo rigoroso de higienização para garantir a qualidade no sabor inconfundível do fruto e dispõe de porções de proteínas para acompanhamento, como: camarão no alho e óleo; camarão empanado; filhote; filé de dourada; charque frito, entre outros.



Instagram: @upacaiduque
Endereço: travessa Mariz e Barros, 2287. Bairro do Marco



Açaí da 14

O Açaí da 14 de Março é famoso na capital paraense pela qualidade do açaí servido aos clientes. Tradicional, é considerado um dos melhores pontos para experimentar a iguaria paraense. Para garantir a qualidade do açaí batido, o estabelecimento conta com práticas de higiene rigorosas.



Endereço: rua
João Balbi, 794.
Bairro Nazaré



FOTO: DIVULGAÇÃO



Açaí do Alonso

Há mais de 40 anos, o Açaí do Alonso se dedica a oferecer o melhor açaí e para garantir essa entrega, prioriza o cuidado e atenção na hora de escolher o fruto. Destaque no segmento na região, o sabor do açaí comercializado no estabelecimento caiu no gosto da clientela fidelizada.



Instagram:
@acaídoalonso
Endereço: rua João
Balbi, 55. Bairro
Nazaré



Açaí Iaçá

O Açaí Iaçá trabalha com o suco do fruto para todos os gostos e necessidades, uma vez que, além de enviar entregas para todo o país e vender a polpa congelada em três tipos (médio, grosso e papa), o estabelecimento também tem um espaço preparado para quem prefere consumi-lo no local. “Açaí sempre de excelente qualidade. Um dos locais mais antigos em funcionamento em Belém, neste setor. O nome é referência à lenda do Açaí”, destaca a jurada e historiadora Sidiana Macêdo.



Instagram: @acai_iaça
Endereço: rua Antônio Barreto, 821.
Bairro Umarizal



FOTO: DIVULGAÇÃO



Ver-o-Açaí

O Ver-o-Açaí proporciona aos clientes uma imersão na culinária e cultura da Amazônia e, claro, os acompanhamentos como charque frito não podem faltar. Com um cardápio diverso para quem quer conhecer a cozinha amazônica, o restaurante também conta com duas opções de menu degustação: o ‘menu regional’, onde podem ser degustados, por exemplo, bolinho de maniçoba e bolinho de piracuí, assim como o ‘menu gresdras’ com porções de moqueca de filhote.



Instagram: @veroacaibelem
Endereço: travessa Dom Pedro I, 599.
Bairro Umarizal

Açaí do Abraão

Com preços populares, o Açaí do Abraão já é conhecido por moradores do entorno da avenida Augusto Montenegro. O estabelecimento trabalha com serviço de delivery e não cobra taxa de entrega nos conjuntos Satélite, Pedro Teixeira e Maguari.



Instagram:

@acai_doabraao

Endereço: Conjunto Satélite, travessa SN 5, entre WE 8 e WE 9



FOTO: DIVULGAÇÃO



Açaí Empório Chique

Com açaí fresquinho, o estabelecimento vem conquistando cada vez mais clientes que buscam o sabor autêntico e priorizam a segurança e qualidade na hora de colocar o fruto na mesa. O Açaí Empório Chique trabalha com delivery e realiza entregas em qualquer lugar da cidade de Belém.



Instagram: @emporiochiquebelem

Endereço: travessa Nove de Janeiro com a avenida Governador José Malcher, 2001. Bairro Nazaré



Quitanda de Garrafas

Drinks únicos, chope, cervejas artesanais variadas para atender todos os públicos, petiscos diferenciados, almoço executivo, rock and roll e feijoada: tudo isso pode ser desfrutado no Quitanda de Garrafas. O estabelecimento é um paraíso para quem gosta de uma boa cerveja e programações divertidas. Para a jurada Aritanna Varney, é um dos locais que abriga a maior variedade de rótulos nacionais e importados. “O ambiente é aconchegante, com petiscos saborosos e um atendimento gentil demais, além de possuir programações diferentes!”.



Instagram: @quitandadegarrafas

Endereço: travessa Almirante
Wandenkolk, 1257 A. Bairro Nazaré



FOTO: DIVULGAÇÃO



BalacoolBar

Além de contar com uma alta gastronomia e oferecer drinks autorais, o BalacoolBar também é uma ótima opção para quem quer curtir apresentações com música ao vivo e aproveitar a noite na cidade. Recentemente o espaço passou por uma repaginação e o estabelecimento está ainda mais elegante e refinado. A casa oferece uma ampla seleção de bebidas, incluindo coquetéis especiais, cervejas locais e destilados premium.



Instagram: @balacoolbar
Endereço: avenida Marechal Hermes, Praça Kennedy, 2. Bairro da Campina

FOTO: DIVULGAÇÃO

Bar do Parque

Em pleno coração de Belém, em frente ao imponente Theatro da Paz, o Bar do Parque dá um charme todo especial e boêmio à Praça da República, na capital paraense. Reinaugurado em agosto de 2018, o bar mescla entre o antigo e o moderno. No cardápio, uma variedade de comidas e petiscos, desde aves à massas e risotos, tal como variados drinks, destilados e chope. Para considerar em qualquer horário do dia ou da noite.



Instagram:
 @bardoparque1904
Endereço: avenida Presidente Vargas, 402 - esquina da rua Carlos Gomes. Bairro da Campina





FOTO: DIVULGAÇÃO



Ver-a-Cerva

Com 1 ano de funcionamento completado em abril deste ano, o Ver-a-Cerva já é um daqueles locais em que grupos de amigos se reúnem toda a semana para um bom papo e bons momentos. Buscando oferecer a melhor experiência cervejeira a quem frequenta o local, o espaço também oferece uma variedade de cervejas artesanais, petiscos e comidas que variam entre pão de alho e sandubias à defumados. A jurada Cássia Faria aponta que o Ver-A-Cerva é o melhor bar da região que oferece um ambiente agradável com música ao vivo. “Além de uma seleção de cervejas artesanais e deliciosos petiscos, é o lugar ideal para relaxar e desfrutar de bons momentos com amigos”, disse.



Instagram: @veracervabelem
Endereço: rua dos Mundurucus, 2020.
 Unidade Batista Campos

FOTO: DIVULGAÇÃO

Manga Jambu

Boa música, bons drinks e bons chopos para curtir o happy hour fazem do Manga Jambu um dos ambientes mais badalados de Belém. Com uma carta de drinks autorais, alguns sabores são intitulados com nomes familiares: Tacagin; Sacramenta Nazaré; Açáizal; Açaijito; o Boto e Iara.



Instagram:
 @oficialmangajambu
Endereço: travessa
 Almirante Wandenkolk, 373.
 Bairro Nazaré





Cosanostra Café

Desde 1986, o Cosanostra Café oferece um lugar acolhedor para relaxar e desfrutar de uma bebida gelada ou quente, para socializar ou trabalhar. O chope artesanal 'Cosanostra' segue fidelizando a clientela. O estabelecimento também possui uma seleção de cafés especiais, chás, bolos e outros itens de confeitaria.



Instagram: @cosanostra_pub
Endereço: travessa Benjamin Constant, 1499. Bairro Nazaré



FOTO: DIVULGAÇÃO



Dois Irmãos

Com mesas externas, comidas de boteco, inclusive churrasquinhos, e um ambiente de boemia familiar, o Bar Dois Irmãos ficou conhecido pela fama dos saborosos quitutes. E dentre as opções de petiscos e tira-gostos para acompanhar brindando uma cerveja gelada, o bar oferece a crocante 'pururuca', iguaria feita a partir da pele de porco frita, que pode ser apreciada com farofa e pimenta de bacuri.



Instagram:
 @bar_doisirmaos
Endereço: rua Triunvirato,
 280. Bairro Cidade Velha



Bica do Box Bar

Animando a noite paraense, o Bar da Bica, é composto por elementos essenciais da tradição de boteco que atraem a clientela. Bebida gelada, churrasquinho e petiscos saborosos fazem do lugar um ótimo ponto de encontro para reunir os amigos, comer e beber bem. Para os amantes de samba e pagode, é a mais recente novidade para se divertir nas noites de Belém.



Instagram: @bicadoboxbar

Endereço: rua do Una de esquina com a Vila dos Bancários, 12. Bairro do Telégrafo



FOTO: DIVULGAÇÃO



Santo Buteco

Dias específicos com drinks em dobro, comidas de altíssima qualidade e cerveja gelada fazem do Santo Buteco um lugar para reunir amigos e familiares, num happy hour ou numa pausa para o almoço. No cardápio, hambúrgueres, petiscos, tira-gostos e refeições para ninguém passar vontade. Aos sábados e domingos, feijoada, cerveja gelada e música boa fazem o dia da clientela.



Instagram: @santobutecobelem

Endereço: rua Bernal do Couto, 260. Bairro Umarizal



Boi Novo

Conhecido pela qualidade e atendimento excelente, tal como o buffet variado, quando o assunto é o cuidado com os cortes de carne, a Churrascaria Boi Novo não fica atrás. O tempero no ponto, de acordo com a jurada Cássia Faria, garante a suculência do churrasco servido no estabelecimento. “Tem uma grande variedade de pratos quentes, saladas e acompanhamentos que inclui delícias regionais como a maniçoba e arroz paraense. Ambiente confortável e funcionários atenciosos”.



Instagram: @boinovooficial
Endereço: travessa Lomas Valentina de esquina com a avenida Rômulo Maiorana, 1909. Unidade Marco / travessa Três de Maio, 744. Unidade São Brás.



FOTO: DIVULGAÇÃO

Boi D'Ouro

A Churrascaria Boi D'Ouro em Belém oferece um ambiente sofisticado e uma vasta seleção de carnes nobres, preparadas no estilo churrasco tradicional gaúcho com cortes premium. Rodízio de pizza e petiscos de entrada também fazem parte da experiência culinária no local.



Instagram: @boidouro

Endereço: avenida João Paulo II, 395. Unidade Marco /
avenida Duque de Caxias, 427. Unidade Duque / avenida
almirante Tamandaré, 912. Unidade Tamandaré.

La Plata

Casa de carnes e assados nobres, o estabelecimento é marcado pela sofisticação, bom gosto e o alto nível da carne. No cardápio, cortes especiais com destaque para a picanha, o carro-chefe do churrasco brasileiro, com a peça sendo servida fatiada.



Instagram: @laplataassados
Endereço: rua João Balbi, 213.
Bairro Nazaré



FOTO: DIVULGAÇÃO



Búfalo Churrascaria

Com cinco anos de existência, a Búfalo Churrascaria tem rodízio todos os dias, uma diversidade em saladas frescas e carnes assadas. O estabelecimento também trabalha com pacotes de buffet em eventos.



Instagram: @bufalobelem
Endereço: travessa Pombal, 100, Praça
Brasil, Bairro Umarizal



Mithsa Sucrè Et Salè

Sofisticação, requinte e elegância definem a doceria, aliada a sabores apaixonantes que remetem à infância. Iguarias como quindim, Monteiro Lopes tradicional e casadinhos participam deste sentimento culinário nostálgico. “Muitas opções clássicas e exclusivas preparadas com maestria, além de um ambiente amplo e confortável, pioneiro em um maravilhoso rodízio de bolos. Sou fã demais!”, comenta a jurada Aritanna Varney.



Instagram: @mithsasucreeetsale
Endereço: rua Veiga Cabral, 623, esquina
com Ângelo Custódio. Bairro Cidade Velha



FOTO: DIVULGAÇÃO



Amorosa

O estabelecimento possui um cardápio diversificado com opções de salgados, doces, sucos e uma linha especial de tortas e bolos. Além dos famosos bolos da loja, risoles de camarão, unha de caranguejo e outros salgados fritos sequinhos e saborosos são encontrados nas duas unidades da doceria. Para Sidiana Macêdo, o padrão de excelência é o que há de melhor. “Doces e bolos tradicionais, muito saborosos, e excelentes opções para”, aponta.



Instagram: @doceriaamorosa
Endereço: avenida Gentil Bittencourt, 2113. Unidade São Brás / rua Boaventura da Silva, 341. Unidade Reduto

FOTO: DIVULGAÇÃO

Égua do Pudim

A loja especializada em pudim também tem gosto de infância e resgata memórias afetivas com o sabor familiar. Entre os destaques, o pudim de leite e de coco arrematam corações. Segundo a jurada Cássia Faria, os pudins da loja são extremamente deliciosos e trazem lembranças de momentos doces da vida. “Uma visita à Égua do Pudim é uma viagem ao passado, onde cada mordida é repleta de nostalgia e sabor”.



Instagram: @eguadopudim
Endereço: rua Domingos Marreiros, 1229. Bairro Umarizal





FOTO: DIVULGAÇÃO



Casa Charlotte

Conhecida como a esquina mais doce de toda Belém, a Casa Charlotte proporciona um lugar aconchegante para deixar tudo ainda mais irresistível. Para quem ama doces suaves, o bolo branco, com recheio de confeiteiro e pedaços de morango é um dos mais pedidos da casa.



Instagram:

@casacharlottebelem

Endereço: avenida
Conselheiro Furtado, 536.
Bairro Batista Campos

FOTO: DIVULGAÇÃO

Doçuras

Biscoitos amanteigados com castanhas do Pará, bolos simples e com recheios tais como o clássico bolo de uvinha, bolo de cenoura e bolo casadinho são apenas algumas das opções de sabores que a loja oferece. O estabelecimento também marca e adoça momentos da vida de casais, familiares e crianças com a entrega de cestas e kits festas.



Instagram: @docuras

Endereço: avenida Brás de Aguiar, 264. Bairro
Nazaré





Nega Maluca / Tia Maria

Desde 1994, é uma das docerias mais tradicionais de Belém. Situada em um casarão antigo, com espaços bem divididos e aconchegantes, tem uma variedade de tortas, bolos, salgados e cafés. Um dos carros-chefes da casa é a famosa torta de chocolate Nega Maluca e a de morango. “Creio ter a melhor torta de morango da vida!”, afirma o jurado Jaime Monteiro.

Instagram:

@nega_maluca_tia_maria

Endereço: rua Domingos
Marreiros, 325. Unidade
Umarizal / travessa Benjamin
Constant, 1337. Unidade Nazaré

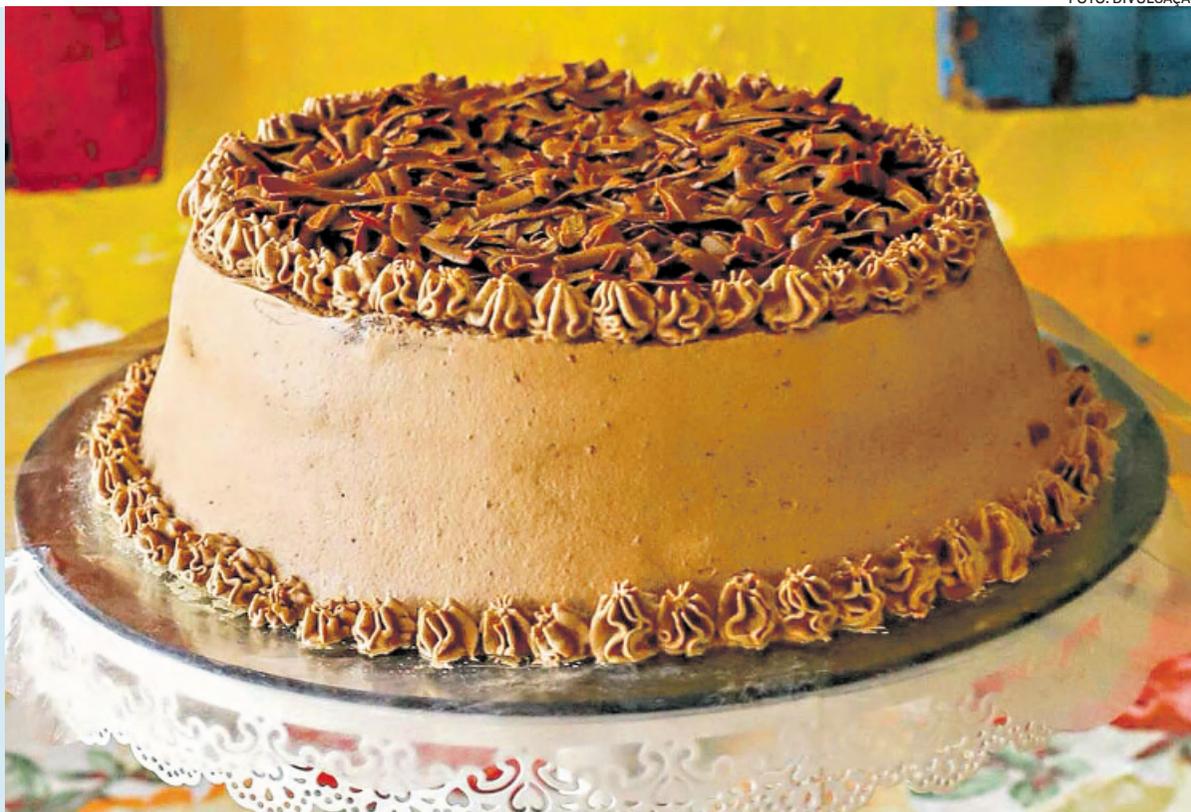


FOTO: DIVULGAÇÃO



Lisboeta Pastéis de Nata

Os azulejos e decorações da Lisboeta Pastéis de Nata mostram a personalidade da doceria portuguesa, em Belém. O estabelecimento mostra a tradição de Portugal na capital paraense por meio da variedade de doces lusitanos que estão no cardápio. As opções passam pelo pastel de nata tradicional, por Jesuítas, uma torta folhada também muito tradicional em Portugal, até chegar à torta de amêndoas, suave para quem aprecia. Já para quem quer provar a mistura entre a cultura gastronômica lusa e a amazônida, um pastel de nata com queijo cuia e doce de cupuaçu é a pedida.

Instagram: @lisboetapasteisdenata
Endereço: travessa Rui Barbosa, 1443.
 Bairro Nazaré

Você e sua mãe se conectam + com o Motorola Edge 50 Pro, exclusivo na Claro.

NA COMPRA DE UM

 edge 50 PRO

 moto ai

Experimente o poder da IA na melhor câmera Motorola.



LEVE UM

 moto g³⁴
5G

POR R\$ **799**
NO MULTI

Claro⁺ pós
+ **20GB** DE BÔNUS



Eu Dia das Mães

VÁ ATÉ UMA LOJA | [CLARO.COM.BR/MAES](https://www.claro.com.br/maes)

Claro⁺

Parcelamento em 24 vezes exclusivo para cartões de crédito do Bradesco. Para ser elegível a esta oferta, o cliente deverá contratar um novo dependente no valor de R\$ 50,00 mensais (valor por linha dependente) e ainda será acrescida uma parcela de R\$ 10,00 (referente ao chip). Oferta válida para pessoa física de 23/4 a 14/5/2024, ou enquanto durarem os estoques. Oferta sujeita à fidelização de 12 meses, análise de crédito e multa contratual. Oferta em 24 vezes sem juros de R\$ 58,30, ou valor à vista de R\$ 1.399,00, para o modelo Motorola Edge 50 Pro 256GB no Plano Claro Pós 150GB + 150GB para redes sociais e vídeos, no Multi, e mais 20GB de bônus com validade de 12 meses. Promocionalmente, compre o Motorola Edge 50 Pro 256GB por R\$ 1.399,00 no plano indicado e leve o Moto G34 128GB por R\$ 799,00 à vista, ou em 24 vezes de R\$ 33,30. Consulte cobertura do serviço, restrições, benefícios incluso no Plano Pós e demais condições da oferta, além do regulamento, em www.claro.com.br. Imagens meramente ilustrativas.

SEBRAE COP 30

Acreditar em sustentabilidade, inovação e pluralidade é da nossa natureza.

Aproveite para empreender ou melhorar o seu negócio com as oportunidades que a COP30 vai trazer para o nosso estado. São quatro eixos de atuação para investir. Agende seu atendimento.

Orientamos seu negócio nas áreas de:

- Hospitalidade
- Alimentos e Bebidas
- Mobilidade
- Economia Criativa

Acesse o site com o QR Code abaixo

sebraecop30.com



 @sebraepa
 /SebraePA
 0800 570 0800

