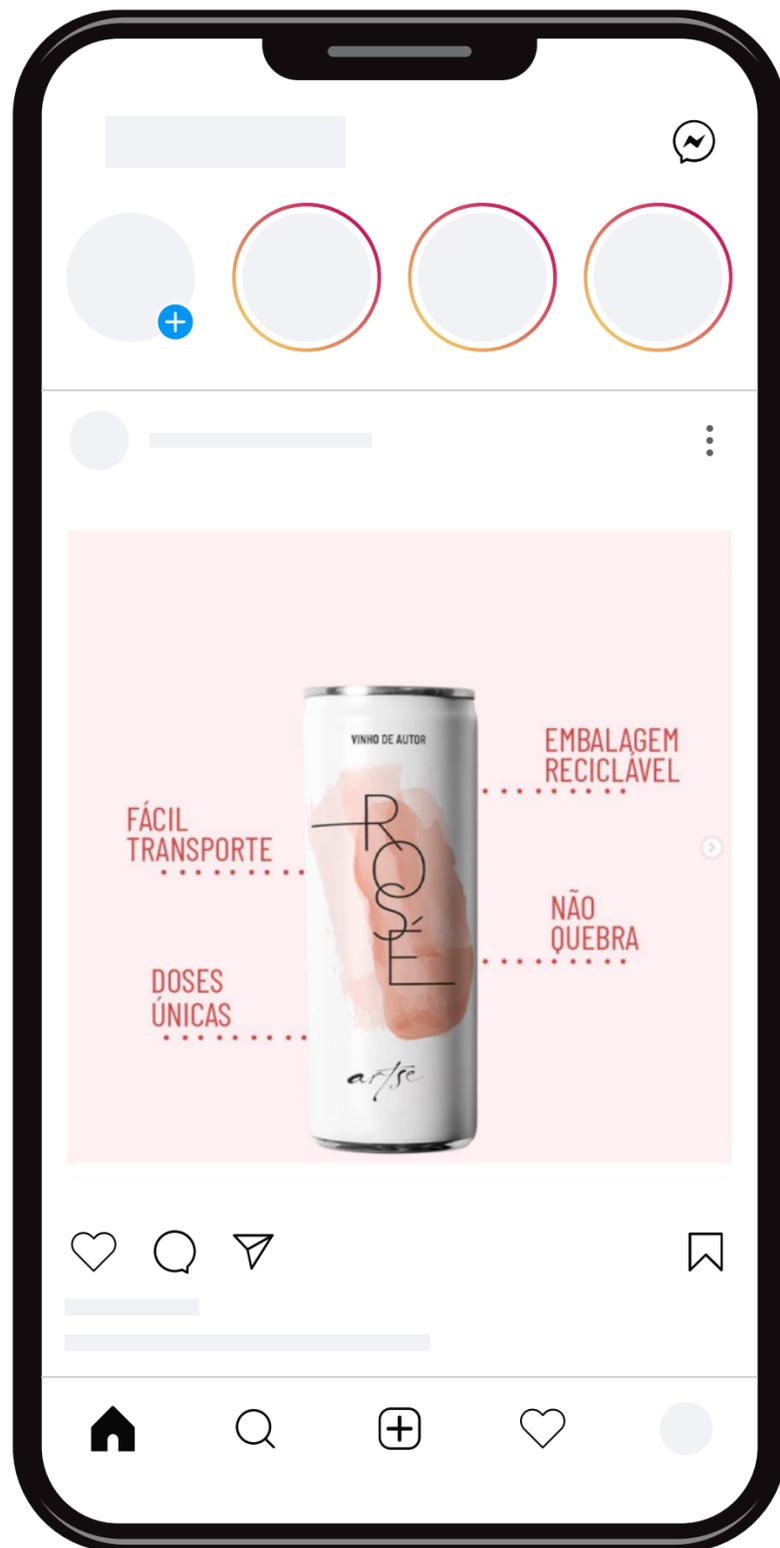


Que tal terminar o dia bem acompanhada?
Experimente nosso rosé, com aroma de flores
brancas e pêsego.

Acenda uma velinha bem cheirosa e coloque a
sua playlist preferida.

Por aqui esse ritual é infalível para relaxar

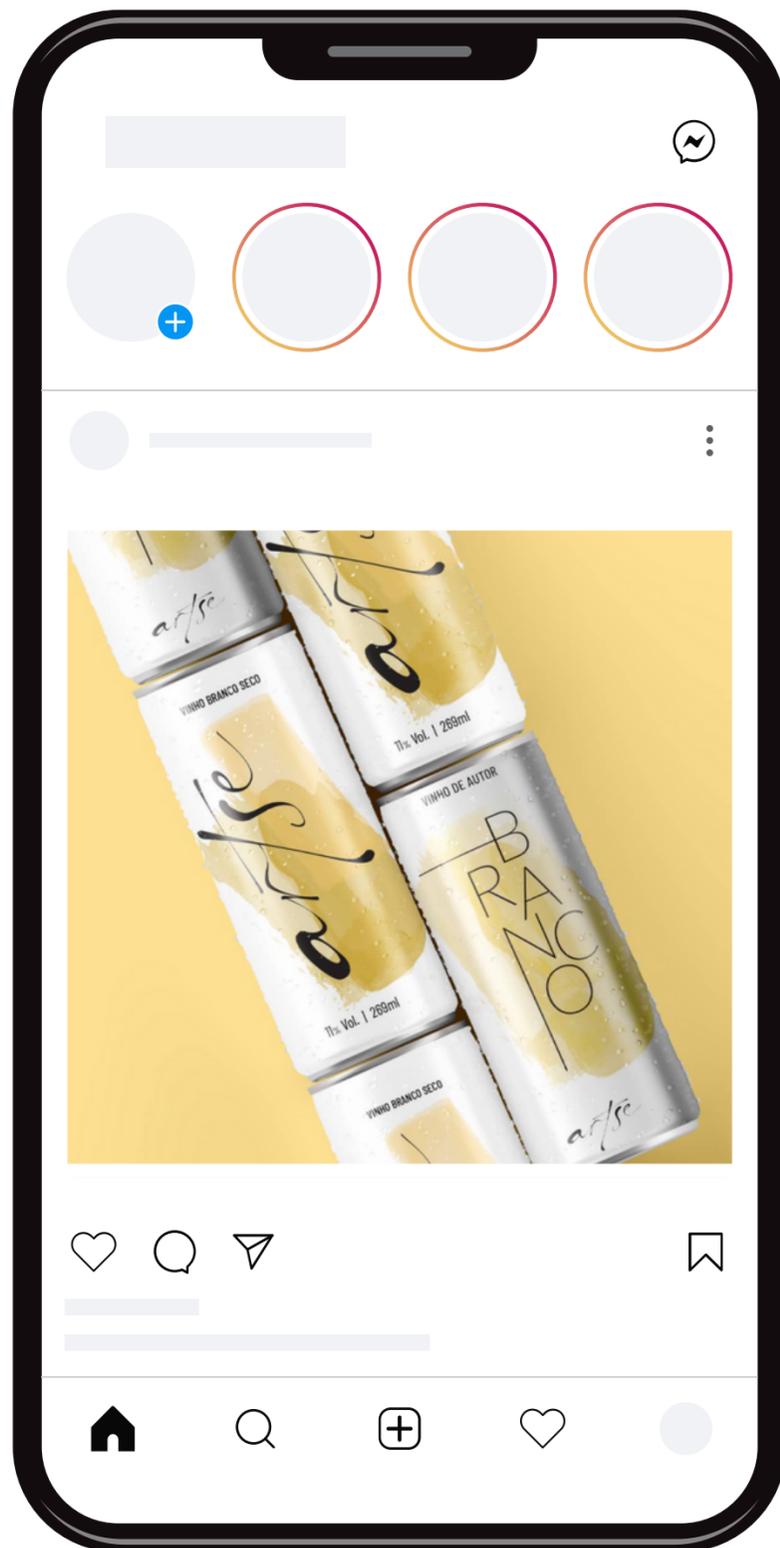
Post Instagram



Vinhos em lata são perfeitos para beber em festas, no churrasco, na praia, ou piscina. Além de uma embalagem sustentável, a lata facilita o transporte e te permite consumir a bebida de forma livre, leve e solta - sem as amarras que uma garrafa traz. Em uma lata você tem o equivalente a duas taças para levar onde quiser.

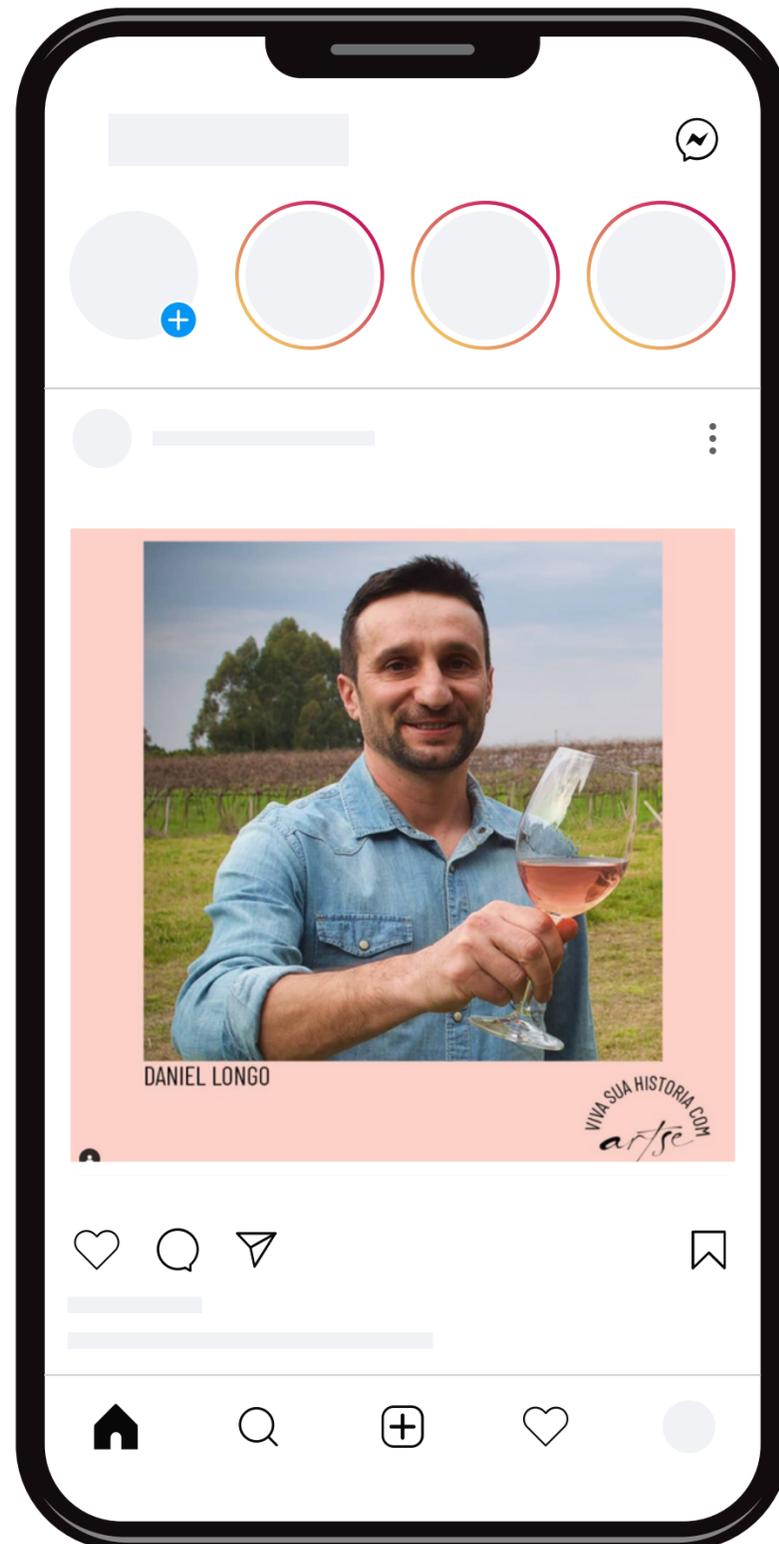
E só com a Artse você tem vinhos autorais, secos, leves e refrescantes, em edições limitadas feitas por produtores independentes ♥

Post Instagram



Aqui vai nosso mimo para você não ficar sem o seu Artse favorito no fim de ano: 20% de desconto com o cupom 20OFF. Viva sua vida com Artse

Post Instagram

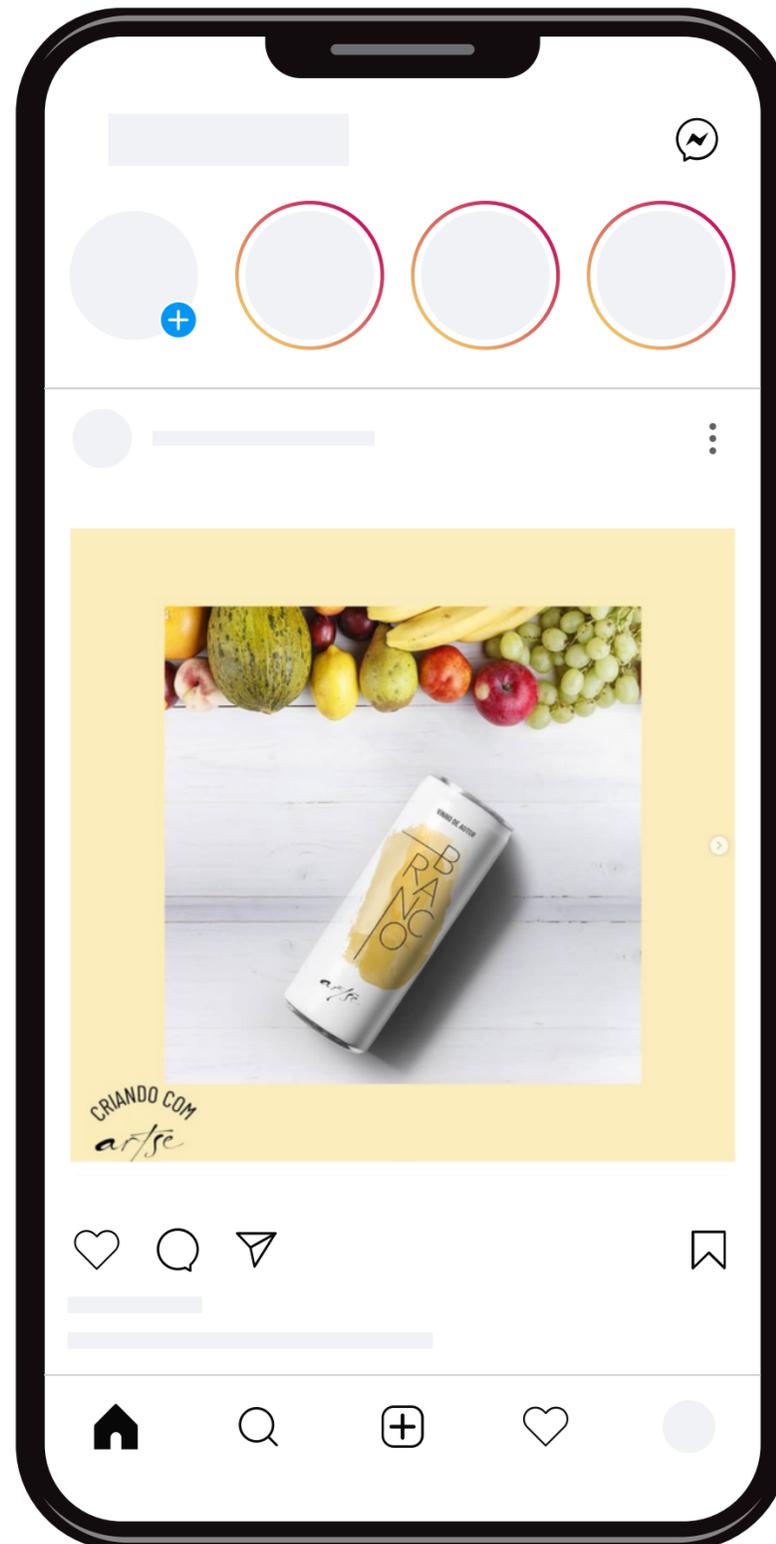


Hoje queremos apresentar para vocês o Daniel Longo!

O seu amor pelos vinhos veio através de gerações. Ele faz parte da quarta geração da sua família italiana, que iniciou o cultivo da uva e elaboração dos vinhos para consumo próprio no Rio Grande do Sul.

Sua expressão artística é encontrada em nosso Artse rosé: um vinho jovem, seco, bem equilibrado e elegante ao paladar ♥

Post Instagram



Quer variar no seu vinho hoje? A gente tem a dica:
clericot!

O clericot pode ser feito com seu Artse branco ou rosé, junto com um mix de frutas que você escolher. Tire aquela sua taça favorita do armário, acrescente uma lata de Artse com as frutas cortadas e complete com gelo e água tônica. Deixe a mistura curtir por alguns minutos e depois é só aproveitar



Responsivos para Facebook Ads

TÍTULOS

Praticidade e liberdade: somos Artse

Vinhos em lata. Branco, tinto e rosé.

Compre 4 packs e ganhe 1 pack rosé

10% de desconto da sua primeira compra

Rosé friday: 20% desconto até 30/11

TEXTO PRINCIPAL

Frete grátis em compras acima de r\$ 100,00. Entrega em todo o brasil. Vem conhecer nossos vinhos em lata em edições limitadas.

Artse apresenta vinhos jovens, leves, refrescantes e fáceis de beber. Vem conhecer nossos vinhos em lata em edições limitadas.

Na compra de 4 packs você ganha 1 pack rosé de brinde. Não perca! vem conhecer nossos vinhos em lata em edições limitadas.

Aproveite nossa rosé friday: 20% desconto em nossos vinhos até dia 30/11. Frete grátis para compras acima de R\$ 100,00

10% de desconto na sua primeira compra. Vem conhecer nossos vinhos em lata em edição limitada.

E-mail marketing



AINDA NÃO DECIDIU O CARDÁPIO DA CEIA DE NATAL?

Aqui vai uma dica de receita deliciosa para o natal em família:



FRANGO ASSADO AO MOLHO DE LARANJA E MEL COM FAROFA



INGREDIENTES

- 1 frango inteiro
- 3 dentes de alho picados
- 1 pimenta dedo-de-moça picada
- 1/2 colher (chá) de canela
- 1/2 colher (chá) de cominho
- 1 colher (sopa) de coentro picado
- 3 colheres (sopa) de salminha picada raspas e suco de 1 limão
- 1 colher (chá) de cúrcuma
- 1/2 xícara (chá) de azeite de oliva
- 1 colher (sopa) de sal

MODO DE PREPARO

Numa tigela em que caiba o frango, junte todos os ingredientes e misture bem. Esfregue a marinada no frango e deixe por 3 horas na geladeira, virando de vez em quando. Se preferir, coloque o frango com a marinada num saco plástico, feche bem, leve à geladeira e deixe marinar por 3 horas.

MODO DE PREPARO FRANGO

Preaqueça o forno a 180°C (temperatura média). Retire o frango da marinada. Coloque o frango numa assadeira e regue com a marinada. Leve ao forno para assar por 1 hora e 30 minutos, regando a cada 15 minutos com o molho que se formou na assadeira. (Quando o frango estiver quase pronto, faltando cerca de 20 minutos para completar o tempo de forno, prepare o molho de laranja.)

INGREDIENTES MOLHO

MODO DE PREPARO

1. Numa panelinha, esquite em fogo médio 2 colheres (sopa) da gordura que ficou na assadeira em que o frango foi ao forno. Junte a farinha e mexa bem por 2 minutos.

2. Retire a panela do fogo e junte o suco de laranja e o de limão. Mexa bem, usando um fouet (batedor de arame), e leve de volta ao fogo baixo para engrossar. Deixe cozinhar por 10 minutos, mexendo sempre. Desligue o fogo e junte as raspinhas da laranja.

- 2 colheres (sopa) da gordura da assadeira
- 1 colher (sopa) de farinha de trigo
- 2 xícaras (chá) de suco de laranja
- 2 colheres (sopa) de suco de limão
- raspas de 1 laranja



Para seu jantar ficar ainda mais especial, abra seu Artse Branco para acompanhar



AINDA NÃO DECIDIU O CARDÁPIO DA CEIA DE NATAL?



Aqui vai uma dica de receita deliciosa para o natal em família:

FRANGO ASSADO AO MOLHO DE LARANJA E MEL COM FAROFA



MODO DE PREPARO

Numa tigela em que caiba o frango, junte todos os ingredientes e misture bem. Esfregue a marinada no frango e deixe por 3 horas na geladeira, virando de vez em quando. Se preferir, coloque o frango com a marinada num saco plástico, feche bem, leve à geladeira e deixe marinar por 3 horas.

MODO DE PREPARO FRANGO

Preaqueça o forno a 180°C (temperatura média). Retire o frango da marinada. Coloque o frango numa assadeira e regue com a marinada. Leve ao forno para assar por 1 hora e 30 minutos, regando a cada 15 minutos com o molho que se formou na assadeira. (Quando o frango estiver quase pronto, faltando cerca de 20 minutos para completar o tempo de forno, prepare o molho de laranja.)

INGREDIENTES MOLHO

- 2 colheres (sopa) da gordura da assadeira
- 1 colher (sopa) de farinha de trigo
- 2 xícaras (chá) de suco de laranja
- 2 colheres (sopa) de suco de limão
- raspas de 1 laranja

MODO DE PREPARO

1. Numa panelinha, esquite em fogo médio 2 colheres (sopa) da gordura que ficou na assadeira em que o frango foi ao forno. Junte a farinha e mexa bem por 2 minutos.

2. Retire a panela do fogo e junte o suco de laranja e o de limão. Mexa bem, usando um fouet (batedor de arame), e leve de volta ao fogo baixo para engrossar. Deixe cozinhar por 10 minutos, mexendo sempre. Desligue o fogo e junte as raspinhas da laranja.