

Stroggo: novidade na gastronomia

06-Abr-2016

O primeiro delivery especializado em estrogonofe do Brasil Apesar do dia a dia agitado que a maioria das pessoas tem, o que ninguém abre mão é de comer bem. Pensando nisso e aproveitando-se da experiência de realizar almoços e eventos pessoais que tinha o estrogonofe como carro chefe, Carlos Felizola viu aí uma oportunidade. Em parceria com Rafael França, eles decidiram inaugurar o Stroggo, especializado em estrogonofe. Em funcionamento em uma área estratégica do Tatuapé, o Stroggo atualmente atende por delivery ou para retirar direto na loja. Atualmente são cinco diferentes sabores, que vão dos clássicos carne e frango até camarão e palmito. Além de proporcionar às pessoas o consumo de uma comida pronta mas com cheiro, gosto e visual daquela feita em casa, o Stroggo também oferece versões sem lactose de todos os seus pratos. “Acreditamos que uma restrição alimentar não pode impedir uma pessoa de comer bem. O Stroggo é inclusivo e busca oferecer um produto de qualidade para todos”, diz França. Sempre prezando pelo sabor dos pratos e com ingredientes de qualidade, os sócios pretendem incorporar novas versões periodicamente e ainda trabalhar com sabores sazonais, aproveitando o melhor dos ingredientes em sua temporada. Para que o pedido chegue perfeito no endereço do cliente, os sócios apostaram em embalagens que preservam as características originais do prato. Além disso, é possível pedir apenas pelo estrogonofe preferido ou com os acompanhamentos (salada, arroz e batata palha, disposta num saquinho à parte, para manter o frescor e crocância). Outro diferencial são as porções individuais ou duplas, que podem servir até três pessoas, dependendo do apetite. Atualmente o Stroggo atende a um raio de 6km da Rua Apucarana, no sistema delivery, ou está com as portas abertas para retirada do prato no salão, de terça a domingo.

Serviço Tel. 11 2092 3234 www.stroggo.com.br Rua Apucarana, 913