



CATÁLOGO

DE PRODUCTOS



## DAMM

1. Conheça a história da empresa que desde 1977 entrega ao mercado produtos diferenciados e busca excelência para ser a melhor empresa de pescados no Brasil

p.03 ▶

## DEFUMADOS

2. Prontos para consumo e essenciais para a gastronomia na produção e montagem de pratos com sofisticação e bom gosto. Conheça os produtos navegando no menu abaixo.

[SALMÃO](#) p.04 ▶ [HADDOCK](#) p.08 ▶ [SURUBIM](#) p.10 ▶ [OUTROS](#) p.11 ▶

## CAVIAR E PATÊS

3. Para preparar entradas inesquecíveis e enriquecer qualquer prato principal com sofisticação e pureza de sabores.

[OVAS](#) p.12 ▶ [PATÊS](#) p.14 ▶ [OUTROS](#) p.17 ▶

## CONGELADOS

4. Peixes nobres porcionados. O carro-chefe dos cardápios dos restaurantes mais estrelados do país.

[MEDALHÕES](#) p.18 ▶ [BACALHAU](#) p.19 ▶ [OUTROS](#) p.20 ▶

## RECEITAS

5. Como utilizar nossos produtos em receitas saborosas e de fácil execução criadas pelo premiado chef João Leme.

p.22 ▶

## CLIENTES

6. Conheça aqui alguns dos parceiros da Damm.

p.28 ▶

## CONTATOS

7. Confira nossa rede de representantes em todo o Brasil.

p.29 ▶

# SOBRE A DAMM





### Salmão defumado fatiado (100g)

**Peso:** 100g

**Embalagem:** individual; a vácuo

**Embalagem Padrão:** 30 unidades por caixa

### Salmão defumado fatiado com sândalo

**Peso:** 100g

**Embalagem:** individual; a vácuo

**Embalagem Padrão:** 30 unidades por caixa



### Salmão marinado gravlaks fatiado

**Peso:** 100g

**Embalagem:** individual; a vácuo

**Embalagem Padrão:** 30 unidades por caixa

### Salmão congelado carpaccio

**Peso:** 100g

**Embalagem:** dois discos com 50g cada; a vácuo

**Embalagem Padrão:** 10 unidades por caixa



O consumo de defumados está associado à ideia de bom gosto e sofisticação à mesa. De fácil descongelamento, suas porções auxiliam na finalização de saladas e entradas.

### Salmão defumado fatiado (500g)

**Peso:** 500g

**Embalagem:** individual; a vácuo

**Embalagem Padrão:** 5 unidades por caixa



### Salmão defumado lombo fatiado

**Peso:** variável (média de 1,5kg)

**Embalagem:** individual; a vácuo

**Embalagem Padrão:** 3 peças por caixa

### Salmão defumado lombo

**Peso:** variável (média 500g)

**Embalagem:** individual; a vácuo

**Embalagem Padrão:** 4 unidades por pacote



### Salmão defumado light

**Peso:** 200g

**Embalagem:** disco com 200g; a vácuo

**Embalagem Padrão:** 10 unidades por caixa

O salmão destaca-se por conter alto teor de proteínas e ômega 3, uma gordura saudável e benéfica especialmente para o sistema cardio-vascular.

### Salmão defumado fatiado (média 1,5kg)

**Peso:** variável (média de 1,5kg)  
**Embalagem:** individual; a vácuo  
**Embalagem Padrão:** 3 peças por caixa



### Salmão defumado filé

**Peso:** variável (média 1,5kg)  
**Embalagem:** individual; a vácuo  
**Embalagem Padrão:** 3 peças por caixa

### Salmão marinado gravlaks fatiado

**Peso:** variável (média de 1,5kg)  
**Embalagem:** individual; a vácuo  
**Embalagem Padrão:** 3 peças por caixa



### Salmão defumado fatiado, com sândalo (média 1,5 kg)

**Peso:** variável (média 1,5kg)  
**Embalagem:** individual; a vácuo  
**Embalagem Padrão:** 3 peças por caixa

Um dos ingredientes que não podem faltar numa dieta saudável, o salmão defumado é ideal para todo tipo de prato. [Clique aqui](#) e aprenda a receita do chef [João Leme](#).



índice





### Salmão defumado em postas

**Peso:** variável (média 250g)

**Embalagem:** individual; a vácuo

**Embalagem Padrão:** individual

### Salmão defumado em pedaços

**Peso:** 3kg

**Embalagem:** individual; a vácuo

**Embalagem Padrão:** individual



### Salmão defumado moído

**Peso:** 3kg

**Embalagem:** individual; a vácuo

**Embalagem Padrão:** individual

Para harmonizar os pratos feitos com salmão defumado, recomendam-se os vinhos brancos, especialmente os feitos com a uva Sauvignon Blanc.



[índice](#)



### Haddock defumado lombo

**Peso:** variável (média 1kg)

**Embalagem:** individual; a vácuo

**Embalagem Padrão:** individual

### Carpaccio de Haddock

**Peso:** 100g

**Embalagem:** 2 discos com 50g cada; a vácuo

**Embalagem Padrão:** caixa com 10 unidades



### Haddock defumado filé (anchova)

**Peso:** variável (média 1kg)

**Embalagem:** individual; a vácuo

**Embalagem Padrão:** 5kg por caixa

### Haddock defumado fatiado

**Peso:** 100g

**Embalagem:** individual; a vácuo

**Embalagem Padrão:** 10 unidades por caixa

Tradicionalmente cozido em leite, o haddock fica suave ao paladar. Na companhia de ingredientes que harmonizem com seu sabor forte, é um peixe para refeições nobres.

### Haddock defumado em aparas

**Peso:** 3kg

**Embalagem:** individual; a vácuo  
**Embalagem Padrão:** individual



### Haddock defumado em postas

**Peso:** variável (média 250g)

**Embalagem:** individual; a vácuo  
**Embalagem Padrão:** 5kg por caixa

### Haddock defumado tipo medalhão

**Peso:** 130g por unidade

**Embalagem:** 6 unidades por bandeja; a vácuo  
**Embalagem Padrão:** caixa com 6 bandejas



### Haddock defumado filé (bacalhau)

**Peso:** variável (média 1,5kg)

**Embalagem:** individual; a vácuo  
**Embalagem Padrão:** individual

O vinho ideal para harmonizar com o haddock é o de aroma frutífero, que realmente absorva a força que tem esse peixe. A sugestão é um vinho Chardonnay novo ou um Pinot Gris.



[índice](#)

### Surubim defumado filé

**Peso:** variável (média de 2kg)  
**Embalagem:** individual; a vácuo  
**Embalagem Padrão:** individual



### Surubim defumado fatiado

**Peso:** 100g  
**Embalagem:** individual; a vácuo  
**Embalagem Padrão:** 10 unidades por caixa

### Surubim defumado fatiado

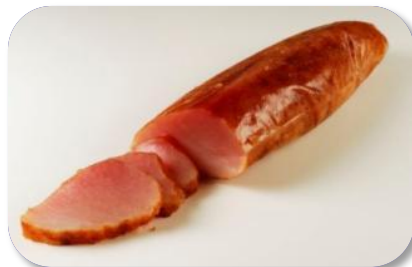
**Peso:** variável (média de 2kg)  
**Embalagem:** individual; a vácuo  
**Embalagem Padrão:** individual



O surubim defumado pertence à classe de pratos “diplomáticos”, muito servidos em ocasiões oficiais, mas tem se popularizado muito nos últimos anos.

### Atum defumado lombo

**Peso:** variável (média 1kg)  
**Embalagem:** individual; a vácuo  
**Embalagem Padrão:** individual



### Arenque defumado filé

**Peso:** variável (média 100g)  
**Embalagem:** bandeja com 2 filés; a vácuo  
**Embalagem Padrão:** 3kg por caixa



### Truta defumada filé

**Peso:** variável (média 100g)  
**Embalagem:** bandeja com 2 filés; a vácuo  
**Embalagem Padrão:** individual



### Truta defumada filé

**Peso:** variável (média 800g)  
**Embalagem:** bandeja com 8 filés; a vácuo  
**Embalagem Padrão:** individual



### Lula defumada (calamar)

**Peso:** variável (média 2kg)  
**Embalagem:** individual; a vácuo  
**Embalagem Padrão:** individual

O atum vermelho, um dos peixes de maior valor comercial, rende receitas maravilhosas. [Clique aqui](#) e conheça a indicação do chef [João Leme](#).



### Ovas de capelin preta (100g)

**Peso:** 100g

**Embalagem:** pote de vidro com tampa lacrada; caixeta

**Embalagem Padrão:** caixa com 6 unidades

### Ovas de capelin preta (200g)

**Peso:** 100g

**Embalagem:** pote de vidro com tampa lacrada

**Embalagem Padrão:** caixa com 6 unidades



### Ovas de capelin vermelha (100g)

**Peso:** 100g

**Embalagem:** pote de vidro com tampa lacrada; caixeta

**Embalagem Padrão:** caixa com 6 unidades

### Ovas de capelin vermelha (200g)

**Peso:** 200g

**Embalagem:** pote de vidro com tampa lacrada

**Embalagem Padrão:** caixa com 6 unidades



### Ovas de salmão congelada

**Peso:** 165g

**Embalagem:** pote de plástico com tampa lacrada

**Embalagem Padrão:** caixa com 6 unidades

Ovas e cremes delicados e de sabor inigualável em diversas opções de tamanho. Ideal para conferir um toque especial a entradas e finalizações de receitas.

### Ovas de massago vermelho sushi

**Peso:** 1kg (congelada)

**Embalagem:** pacote plástico lacrado; a vácuo

**Embalagem Padrão:** individual



### Ovas de lumpfish preta – cavi-art

**Peso:** 500g

**Embalagem:** pote plástico com tampa

**Embalagem Padrão:** 2 unidades

### Ovas de salmão – cavi-art

**Peso:** 500g

**Embalagem:** pote plástico com tampa

**Embalagem Padrão:** 2 unidades

### Ovas de voador tobiko

**Peso:** 200g

**Embalagem:** pote de vidro com tampa lacrada

**Embalagem Padrão:** caixa com 6 unidades

Geralmente, as ovas são servidas frias, pois são sensíveis ao calor. Para preservar a qualidade, ao servir ainda dentro da embalagem, deixe as ovas dentro de uma tigela com gelo picado.



[índice](#)

### Patê de salmão

**Peso:** 120g

**Embalagem:** pote de vidro com tampa lacrada; vácuo

**Embalagem Padrão:** 12 unidades por caixa



### Patê de atum defumado (120g)

**Peso:** 120g

**Embalagem:** pote de vidro com tampa lacrada; vácuo

**Embalagem Padrão:** 12 unidades por caixa

### Patê de ovas de tainha defumadas

**Peso:** 120g

**Embalagem:** pote de vidro com tampa lacrada; vácuo

**Embalagem Padrão:** 12 unidades por caixa



### Sardela

**Peso:** 120g

**Embalagem:** pote de vidro com tampa lacrada; vácuo

**Embalagem Padrão:** 12 unidades por caixa

Os patês são ótimas pedidas para servir como aperitivos ao mesmo tempo práticos e saborosos.

**Patê de queijo & azeitona**

**Peso:** 120g  
**Embalagem:** pote de vidro com tampa lacrada; vácuo  
**Embalagem Padrão:** 12 unidades por caixa



**Patê de queijo & camarão**

**Peso:** 120g  
**Embalagem:** pote de vidro com tampa lacrada; vácuo  
**Embalagem Padrão:** 12 unidades por caixa

**Patê de queijo & salmão**

**Peso:** 120g  
**Embalagem:** pote de vidro com tampa lacrada; vácuo  
**Embalagem Padrão:** 12 unidades por caixa



**Patê de queijo & manjericão**

**Peso:** 120g  
**Embalagem:** pote de vidro com tampa lacrada; vácuo  
**Embalagem Padrão:** 12 unidades por caixa

Combinam com torradas ou biscoitos salgados, e são ingredientes certos para requintados canapés.

### Patê de salmão (3kg)

Peso: 3kg

Embalagem: balde de plástico com tampa, saco plástico lacrado

Embalagem Padrão: individual



### Patê de atum defumado (3kg)

Peso: 3kg

Embalagem: balde de plástico com tampa, saco plástico lacrado

Embalagem Padrão: individual

### Patê de ovas de tainha defumadas (3kg)

Peso: 3kg

Embalagem: balde de plástico com tampa, saco plástico lacrado

Embalagem Padrão: individual



### Sardela (3kg)

Peso: 3kg

Embalagem: balde de plástico com tampa, saco plástico lacrado

Embalagem Padrão: individual

### Patê de queijo & azeitona

Peso: 1kg

Embalagem: pacote plástico lacrado; a vácuo

Embalagem Padrão: individual

### Patê de queijo & camarão

Peso: 1kg

Embalagem: pacote plástico lacrado; a vácuo

Embalagem Padrão: individual

### Patê de queijo & manjeriço

Peso: 1kg

Embalagem: pacote plástico lacrado; a vácuo

Embalagem Padrão: individual

### Patê de queijo & salmão

Peso: 1kg

Embalagem: pacote plástico lacrado; a vácuo

Embalagem Padrão: individual

Especiarias como ervas e temperos, utilizadas no preparo dos patês, são a matéria-prima que definirá seu sabor.



**Raiz forte natural**

**Peso:** 170g

**Embalagem:** pote de vidro com tampa lacrada;

**Embalagem Padrão:** caixa com 6 unidades

**Raiz forte com beterraba (170g)**

**Peso:** 170g

**Embalagem:** pote de vidro com tampa lacrada

**Embalagem Padrão:** caixa com 6 unidades

**Molho escandinavo (170g)**

**Peso:** 170g

**Embalagem:** pote de vidro com tampa lacrada

**Embalagem Padrão:** caixa com 6 unidades



**Raiz forte natural (3kg)**

**Peso:** 170g

**Embalagem:** balde de plástico com tampa, saco plástico lacrado

**Embalagem Padrão:** individual

**Molho escandinavo (3Kg)**

**Peso:** 3kg

**Embalagem:** pote de vidro com tampa lacrada

**Embalagem Padrão:** caixa com 6 unidades

**Raiz forte com beterraba (3kg)**

**Peso:** 3kg

**Embalagem:** balde de plástico com tampa, saco plástico lacrado

**Embalagem Padrão:** individual

**Arenque marinado filé (vinagrete)**

**Peso:** 3kg

**Embalagem:** balde de plástico com tampa, saco plástico lacrado

**Embalagem Padrão:** individual

A raiz forte pode ser consumida ao natural, bem como adicionada em molhos para suavizar o sabor.

Combina principalmente com pescados defumados.

### Salmão medalhão (bandeja)

**Peso:** 100g por unidade

**Embalagem:** bandeja com 6 unidades; a vácuo

**Embalagem Padrão:** caixa com 6 bandejas



### Robalo medalhão (bandeja)

**Peso:** 100g por unidade

**Embalagem:** bandeja com 6 unidades; a vácuo

**Embalagem Padrão:** caixa com 6 bandejas

### Robalo medalhão (granel)

**Peso:** 100g pro unidade

**Embalagem:** 15 unidades por pacote; a vácuo

**Embalagem Padrão:** individual



### Salmão medalhão (hambúrguer)

**Peso:** variável (120g – 125g)

**Embalagem:** 4 unidades por pacote; a vácuo

**Embalagem Padrão:** caixa com 9kg

Cortes especiais apresentados em medalhões preservam o sabor integral de pescados nobres do mar e dos rios.

### Bacalhau cod morhua filé (in natura)

**Peso:** variável (média 1,5kg)  
**Embalagem:** individual; a vácuo  
**Embalagem Padrão:** individual



### Bacalhau cod lombo (in natura)

**Peso:** variável (média 500g)  
**Embalagem:** individual; a vácuo  
**Embalagem Padrão:** individual

### Bacalhau inteiro HG (in natura)

**Peso:** variável (média 4,5kg; sem cabeça e sem víceras)  
**Embalagem:** individual  
**Embalagem Padrão:** individual

### Congrio congelado filé

**Peso:** variável (média 1,5kg)  
**Embalagem:** individual  
**Embalagem Padrão:** individual



Muito nutritivo, o bacalhau é rico em sais minerais, vitaminas e proteínas, além de ter baixíssimos teores de colesterol e gordura.

### Casquinha com siri

**Peso:** 55g por unidade (casquinha; congelada)

**Embalagem:** bandeja com 6 casquinhas

**Embalagem Padrão:** caixa com 10 unidades



### Casquinha com salmão

**Peso:** 55g por unidade (casquinha; congelada)

**Embalagem:** bandeja com 6 casquinhas

**Embalagem Padrão:** caixa com 10 unidades

### Kani kama congelado

**Peso:** 250g

**Embalagem:** bastonetes interfolhados; a vácuo

**Embalagem Padrão:** 40 unidades por caixa



### Kani kama congelado granel

**Peso:** 1kg

**Embalagem:** bastonetes interfolhados; a vácuo

**Embalagem Padrão:** caixa com 10kg

Tipicamente brasileira, a casquinha de siri é um dos aperitivos mais requisitados no verão.

### Tambaqui costela nobre

**Peso:** variável (média 700g; congelado)

**Embalagem:** individual; a vácuo

**Embalagem Padrão:** individual



### Tambaqui serrado ao meio

**Peso:** variável (média 2,5kg; congelado)

**Embalagem:** individual; a vácuo

**Embalagem Padrão:** individual

### Robalo congelado postas

**Peso:** Variável (180g – 200g)

**Embalagem:** 2 unidades; a vácuo

**Embalagem Padrão:** caixa com 5kg



### Filhote congelado lombo

**Peso:** variável (média 2kg)

**Embalagem:** individual; a vácuo

**Embalagem Padrão:** individual

O robalo é um pescado muito valorizado devido à sua carne de alta qualidade. O chef [João Leme](#) indica uma receita de Medalhão de robalo ao vinho tinto e legumes trufados. Confira [aqui](#).



## Medalhão de haddock Com mini legumes e sauce holandaise

**Rendimento:** Uma porção

### Ingredientes:

- ▶ 400 g de [haddock defumado](#)
- ▶ 150 g de manteiga
- ▶ 30 ml de água
- ▶ 30 ml de azeite
- ▶ 10 ml de suco de limão
- ▶ 500 ml de leite
- ▶ 30 ml de vinagre de vinho branco
- ▶ 2 un de gema
- ▶ 5 g de sal
- ▶ 10 g de pimenta-do-reino em grãos
- ▶ 30 g de pinolos
- ▶ 100 g de mini chuchu
- ▶ 100 g de mini cenoura
- ▶ 100 g de mini berinjela
- ▶ 100 g de mini abobrinha
- ▶ 1 ramo de tomilho
- ▶ 1 ramo de alecrim
- ▶ 2 folhas de louro

### Modo de preparo:

- Quebre os grãos de pimenta e coloque em uma panela.
- Adicione o vinagre e leve ao fogo médio, e desligue assim que ferver.
- Passe o vinagre por uma peneira. Reserve o líquido em uma tigela refratária e despreze as pimentas.
- Em outro recipiente, derreta a manteiga em fogo baixo. Quando ela estiver totalmente derretida, desligue o fogo e reserve.
- Adicione as gemas e a água à tigela com o vinagre e bata com um batedor de arame até obter uma mistura espumante.
- Sobre um banho-maria encaixe a tigela com a mistura de gemas e vinagre.
- Acrescente a manteiga batendo sempre.
- Quando o molho estiver encorpado, retire do banho-maria. Tempere com suco de limão, pimenta-do-reino, sal e molho de pimenta a gosto. Sirva a seguir.
- Cozinhe o haddock com o leite e as ervas.
- Salteie os legumes em uma frigideira com o azeite e os pinolos; tempere-os com o sal e a pimenta-do-reino.
- Sirva o medalhão acompanhado dos legumes e coberto com o molho.



## D'jo de salmão defumado Ao creme de wasabi e ovas de lumpfish

### Ingredientes:

- ▮ 150 g de [salmão defumado](#)
- ▮ 15 g de wasabi em pasta
- ▮ 60 g de cream cheese
- ▮ 20 ml de creme de leite fresco
- ▮ 4 unidades de morango
- ▮ 20 g de ovas negras
- ▮ 50 ml de shoyu

### Modo de preparo:

- Misture o wasabi com o cream cheese e o creme de leite.
- Corte os morangos no sentido da altura e separe as bases das pontas.
- Na sequência, enrole as bases dos morangos com o salmão defumado fatiado e recheie o espaço restante com o creme de wasabi.
- Finalize, decorando com as pontas dos morangos e as ovas negras.



## Tartare de atum

**Rendimento:** Uma porção

**Ingredientes:**

- ▮ 200 g de [atum defumado](#)
- ▮ 20 g de gengibre
- ▮ 2 ramos de cebolinha
- ▮ 1 ramo de dill
- ▮ 30 ml de azeite
- ▮ 5 g de pimenta-do-reino
- ▮ 1 unidade de pepino japonês

**Para o molho tare:**

- ▮ 100 ml de shoyu
- ▮ 100 ml de saquê
- ▮ 100 g de açúcar
- ▮ 100 ml de água

**Modo de preparo:**

- Corte o atum em cubos e tempere com o gengibre e as ervas bem picados.
- Em seguida, acrescente o azeite e a pimenta-do-reino.
- Coloque o shoyu, o saquê, a água e o açúcar para cozinhar em fogo baixo até obter um ponto de calda.
- Depois, corte o pepino em cubos e misture ao atum e preserve uma fatia bem fina para a montagem final.
- Enforme o atum em um aro e decore com a fatia de pepino.
- Por fim, sirva o molho bem reduzido e frio.



## Medalhão de salmão em geléia de gengibre e risoto de limão

**Rendimento:** Uma porção

### Ingredientes:

- ▶ 2 un de [medalhão de salmão](#)
- ▶ 100 g de geléia de gengibre
- ▶ 1 un de limão sciliano
- ▶ 2 un de aspargo
- ▶ 200 g de arroz arborio
- ▶ 100 g de cebola
- ▶ 500 ml de caldo de frango
- ▶ 50 ml de vinho branco
- ▶ 30 g de manteiga
- ▶ 30 g de parmesão
- ▶ 5 g de sal
- ▶ 5 g de pimenta-do-reino

### Modo de preparo:

- Tempere os medalhões de salmão com uma pitada de sal e pimenta-do-reino.
- Cubra-os com a geléia de gengibre e leve ao forno até dourar, mantendo-os mal passados na parte interna.
- Refogue a cebola bem picada, acrescente o arroz e adicione o vinho branco e deixe reduzir.
- Acrescente o caldo de frango aos poucos, mexendo sempre.
- Quando cozido, acrescente o suco de limão ao arroz.
- Adicione a manteiga e o parmesão mexendo bem para incorporar tudo ao risoto, e tempere com o sal e a pimenta-do-reino.
- Cozinhe os aspargos em água fervente.
- Sirva os medalhões acompanhados do risoto de limão e dos aspargos. Para finalizar, decore com pétalas de mini rosas.



## Medalhão de robalo ao vinho tinto e legumes trufados

**Rendimento:** Uma porção

### Ingredientes:

- ▶ 400 g de [medalhão de robalo](#)
- ▶ 100 ml de vinho tinto seco
- ▶ 100 ml de molho roti
- ▶ 100 g de cenoura
- ▶ 100 g de alho poró
- ▶ 100 g de abobrinha
- ▶ 50 g de manteiga de trufas
- ▶ 5 g de sal
- ▶ 5 g de pimenta-do-reino
- ▶ 200 g de purê de mandioquinha

### Modo de preparo:

- Corte os legumes em tiras e refogue-os com a manteiga de trufas.
- Tempere o robalo com uma pitada de sal e pimenta e leve à grelha.
- Leve o vinho tinto ao fogo e deixe reduzir à metade, e então acrescente o molho roti e deixe reduzir até obter a consistência desejada; tempere com sal e pimenta.
- Sirva o medalhão de robalo, ao ponto, sobre os legumes e acompanhado do purê de mandioquinha e do molho de vinho tinto.



## Bacalhau em escamas

**Rendimento:** Duas porções

### Ingredientes:

- ▮ 400g de [gadhus morhua](#)
- ▮ 100g de batata
- ▮ 8 unidades de tomate cereja
- ▮ 8 unidades de azeitona preta
- ▮ 1 bouquet de manjeriço
- ▮ 50 ml de azeite
- ▮ 100 g de pimentão vermelho
- ▮ 5 g de sal
- ▮ 5 g de pimenta-do-reino

### Para o chutney de tomates:

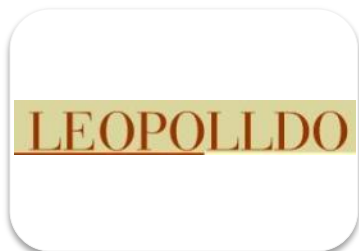
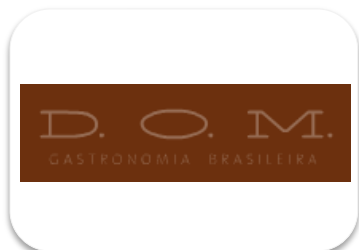
- ▮ 150g de tomate maduro
- ▮ 100ml de vinagre de arroz
- ▮ 5g de cravo
- ▮ 40g de açúcar

### Modo de preparo:

- Corte as batatas e o pimentão em fatias bem finas.
- Com um cortador redondo e bem pequeno corte as fatias em pequenas escamas.
- Tempere o peixe como sal, a pimenta moída e o azeite e coloque as escamas sobre o filé de peixe formando o desenho desejado
- Leve ao forno a 160° por 20 minutos.
- Em seguida, salteie em uma frigideira os tomates com as azeitonas e tempere com o sal, a pimenta-do-reino e o manjeriço.

### Para o chutney:

- Reduza o vinagre com as especiarias e o açúcar e acrescente o tomate cortado em cubos. Deixe cozinhar sem desmanchar.
- Sirva o filé de gadhus morua sobre o refogado e acompanhado do chutney de tomates.



## Nordeste

**RECIFE – PE**  
**Melo & Fernandes**  
 Tel.: | Fax: (81) 3221-6056  
[meloefernandes@gmail.com](mailto:meloefernandes@gmail.com)

**SALVADOR – BA**  
**Maricultura da Barra**  
 Tel.: | Fax: (71) 3267-7000  
 (71) 3264-2762  
[maricultura.damm@uol.com.br](mailto:maricultura.damm@uol.com.br)

**BELO HORIZONTE – MG**  
**Ocram Representações**  
 Tel.: | Fax: (31) 3441-9862  
[ocram@ocram.com.br](mailto:ocram@ocram.com.br)

**CAMPINAS E REGIÃO**  
**Maxx Global Representações**  
 Tel.: | Fax: (19) 3861-2307  
[danieldrv@yahoo.com.br](mailto:danieldrv@yahoo.com.br)

**RIO DE JANEIRO – RJ**  
**Márcia Cristina Rocha**  
 Tel.: | Fax: (21) 3868-6590  
[mcrocha@damm.com.br](mailto:mcrocha@damm.com.br)

**GUARUJÁ**  
**Sigilo Representações**  
 Tel.: | Fax: (13) 3354-2424  
[luciagallego@terra.com.br](mailto:luciagallego@terra.com.br)

**VITÓRIA – ES**  
**Perecíveis Capixaba**  
 Tel.: | Fax: (27) 3389-3626  
 (27) 3389-3212  
[rossatirepresentacoes@uol.com.br](mailto:rossatirepresentacoes@uol.com.br)

## Sudeste

**CENTRAL DE ATENDIMENTO**  
**Damm Produtos Alimentícios**

R. Amador Bueno, 294  
 Jardim Piratininga  
 Osasco – São Paulo – SP  
 Tel.: (11) 3686-9355  
 Fax: (11) 3686-9890

**CURITIBA – PR**  
**Ortmayer**  
 Tel.: | Fax: (41) 3244-0685  
 (41) 9965-8263  
[itamar@damm.com.br](mailto:itamar@damm.com.br)

**PORTO ALEGRE – RS**  
**Alimar Alimentos**  
 Tel.: | Fax: (51) 3325-5050  
 (51) 3343-5297  
[alimarrs@terra.com.br](mailto:alimarrs@terra.com.br)

## Sul



---

Damm Produtos Alimentícios S.A.

Tel.: (11) 3686.9355

[vendas@damm.com.br](mailto:vendas@damm.com.br)

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

