

Parlamento aprova na generalidade prolongamento de moratórias

A Assembleia da República aprovou na quarta-feira, na generalidade, um projecto de lei para prolongar as moratórias bancárias por mais seis meses. O projecto de lei baixa agora à especialidade e se passar em votação final global, seguirá para decisão do Presidente da República.

Empresas & Negócios

Panidor cria parceria para “criar o melhor hambúrguer do mundo”

Lançamento Empresa de Leiria juntou-se à Prime Meat e ao chef Chakall para lançar dois novos produtos: um hambúrguer de carne e um pão de hambúrguer

A Panidor, produtora de padaria e pastelaria ultracongelada líder em Portugal, juntou-se à Prime Meat e ao chef Chakall para criar a combinação perfeita, ao lançar dois produtos para aquele que acreditam ser “o melhor hambúrguer do mundo”.

O primeiro produto lançado sob esta parceria é o Hambúrguer Prime Meat by Chakall, que vem oferecer uma solução aos consumidores preocupados em ter uma alimentação mais saudável, baseada em produtos naturais e pouco processados. É um hambúrguer 100% carne, sem aditivos e sem conservantes, produzido em Portugal e validado pelo chef Chakall. O hambúrguer Prime Meat by Chakall é feito apenas com uma passagem na picagem e não é prensado, o que lhe permite manter o aspecto da carne e distanciar-se dos hambúrgueres processados.

“Vendidos em unidades de 160g, em embalagens de quatro unidades, os hambúrgueres Prime Meat by Chakall foram eleitos sabor do ano 2021 e prometem revolucionar os hambúrgueres feitos em casa, pela sua qualidade, sabor, e também pelas suas vantagens nutricionais. Além de ser um produto sem aditivos nem conservan-



Hambúrguer está disponível no Continente e Aldi

tes, é rico em proteínas e glúten free”, que irá revolucionar as receitas de hambúrgueres feitos em casa”, revelou a Panidor, numa nota de imprensa.

O novo lançamento da Prime Meat está, para já, disponível nas lojas Continente, Aldi e El Corte Inglés (Lisboa e Gaia), com a embalagem que se encontra na apresentação.

Também ao abrigo desta parceria, surge o Pão de Hambúrguer by Chakall, de massa brioché levemente amanteigada e adocicada com 80g, vendido ultracongelado e em embalagens de duas unidades, inspirado na tradicional receita do ‘pain viennois’ francês. A receita,

criada em parceria com o chef Chakall, pretende invadir os lineares de produtos congelados dos supermercados e ser o ‘par perfeito’ do hambúrguer 100% carne nacional da Prime Meat, também com assinatura do Chef Chakall.

“O Pão de Hambúrguer by Chakall é uma solução prática e fácil de preparar em casa que, como todos os outros produtos Panidor, passa por um processo de ultracongelamento na origem, o que lhe permite manter todas as características de um pão acabado de preparar, até ao momento da sua descongelamento. A ultracongelamento é, desta forma, o veículo que

permite parar o tempo, e levar a qualidade até à casa dos consumidores, sem a utilização dos aditivos habitualmente encontrados nos produtos que se mantêm nas prateleiras dos supermercados durante várias semanas”, revelou a empresa de Monte Redondo, Leiria.

O Pão de Hambúrguer by Chakall está, para já, disponível para apresentação a comerciantes, estando em breve disponível para compra por parte dos consumidores.

“Com esta nova gama, queremos dar a todos a oportunidade de ter um produto de elevada qualidade, em casa. Com a Panidor temos o melhor pão, com a Prime Meat a melhor carne e com a experiência e saber do Chef Chakall temos a combinação perfeita.” afirma Marta Casimiro, administradora da Panidor, citada na nota de imprensa.

“Este é simplesmente o melhor hambúrguer do mundo”, diz o chef Chakall. “Estamos a aliar um pão de elevada qualidade que, após descongelamento, está fresco e fofo para consumo, para acompanhar uma carne ‘premium’, que conserva todo o sabor para um hambúrguer que deixará todos os apreciadores de carne completamente derretidos.”

Almeida Dental Group avança com teleconsultas



Serviço já está disponível para os actuais ou novos clientes

INTERNET Com mais de 25 anos de experiência e com larga aposta nas soluções tecnológicas, o grupo ADG - Almeida Dental Group, composto pelas clínicas dentárias CMI (Clínica Médica de Implantologia) e Facealmédica, lança um novo serviço para todos os seus actuais e novos clientes - a teleconsulta.

A teleconsulta é uma consulta à distância com recurso às tecnologias de informação e comunicação, apenas à mercê de um computador, tablet ou telemóvel. Assim, a consulta com o director clínico da CMI, João Pedro Almeida ou da Facealmédica, Fausto Almeida, está apenas à distância de uma videochamada.

Pioneiros neste serviço na região de Leiria, esta aposta é, para o director clínico, João Pedro Almeida, “uma oportunidade do paciente fazer a consulta no conforto de sua casa”. O combate à pandemia, a protecção a pessoas de risco e uma maior confiança entre paciente e médico dentista/clínica dentária são as outras principais razões para a criação deste serviço de teleconsulta - que se pode dizer ideal para uma primeira consulta ou apresenta-

ção de resultados, bem como a exposição de dúvidas por parte dos pacientes.

Para marcar a consulta remota, o paciente só tem de aceder ao site da clínica pretendida (www.clinicaimplantologia.pt ou www.facealmédica.pt), aceder ao menu ‘Teleconsulta’ e preencher os dados do formulário apresentados, para o dia pretendido. Depois, o paciente só terá de aguardar por um email de confirmação da marcação de consulta.

A teleconsulta tem um custo, sendo que no caso da continuidade de um tratamento futuro, este mesmo valor da teleconsulta será descontado. O pagamento terá de ser feito previamente à teleconsulta, através de transferência bancária ou MB Way.

As clínicas dentárias CMI e Facealmédica estão a funcionar com normalidade, abertas de segunda a sexta-feira, entre as 09h00 e 12h30, e das 14h30 às 19h00. Face à pandemia e de forma a proteger os pacientes, as clínicas só estão a aceitar consultas através de marcação. Além disso, são tomadas todas as normas de higiene, prevenção e segurança recomendadas pela DGS.

Bomcar reforça presença no digital

WEBSITE Depois de ter sido pioneira na entrada no mundo digital, há mais de uma década, a Bomcar renova-se e assume o seu ‘site’ como um ponto de venda.

“O sistema não é muito diferente da tradicional vinda ao stand, mas sem sair do sofá, sendo, na sua essência, extre-

mamente simples e intuitivo”, referiu a empresa numa nota de imprensa.

“Mais do que nunca, a adaptação é a palavra de ordem por isso, tal como os nossos clientes, hoje temos um novo normal. O mundo mudou e nós temos de estar onde os consumidores precisam que esteja-

mos”, resumiu a Bomcar.

O lançamento desta plataforma vai ajudar a Bomcar a ficar mais perto dos clientes, permitindo uma resposta mais rápida e eficiente.

“Acreditamos que o mercado possa ainda não estar completamente pronto para um processo de compra 100% ‘online’,

no entanto para lá caminha e a Bomcar está pronta para responder a essa exigência. Assim, o processo de compra pode ser totalmente realizado ‘online’ ou, se o cliente assim o desejar, ser iniciado online e agendar uma vinda ao stand com o seu consultor Bomcar, para finalizar a sua compra”, pode ler-se.



CEUL
Centro Estudos
Urológicos de Leiria

Dr. J. Garcia
Director Clínico

Rins, Bexiga e Próstata
Uro-andrologia: Disfunção Erétil
(impotência sexual)
Estérilidade Masculina
Litotricia
(tratamento das pedras nos rins e bexiga por ondas de choque/laser)

Av. Doutor Adelino Amaro Costa - C. C. Jardins do Lis
Lote 21-Bloco B - r/c-Esq - 2715-367 Leiria
244 852 796 - 962 456 728 - 926 417 808
ceul.lda@sapo.pt