



CASA do GALO apresenta nova ementa criada com a colaboração de Vitor Sobral

A **CASA do GALO**, em colaboração com um dos mais prestigiados Chefs Portugueses – **Vitor Sobral** – apresenta a sua nova ementa. Mantendo a afamada receita do tempero original e tradicional **CASA do GALO**, são inúmeras as opções gourmet onde o frango assado em brasa de carvão vegetal ganha novos sabores.

Apostando numa diversificada oferta gastronómica, a nova ementa da **CASA do GALO** – criada em colaboração com o Chef Vitor Sobral – acaba de ser apresentada. Propostas variadas e saudáveis onde a conjugação de sabores leva à descoberta de novas iguarias onde o “frango é rei”.

Delicadamente temperadas com a tradicional marinada **CASA do GALO**, as várias propostas de frango podem ser consumidas com temperos finais, mais ou menos refinados e gourmet, dependendo do gosto do cliente. Mel, alecrim, maionese de coentros, ketchup de framboesas, mostarda e molhos piri-piri são apenas alguns dos ingredientes que, habilmente confeccionados, transformam um prato simples e saudável numa verdadeira experiência gastronómica.

Na **CASA do GALO** o frango é o ingrediente comum a todas as variantes – hambúrguer, perna, peito, espetada, sandes, salada – e, promete surpreender mesmo o consumidor mais exigente.

“Tornar o frango assado em brasa de carvão vegetal numa deliciosa e permanente surpresa foi o grande desafio que me foi colocado pela **CASA do GALO** quando começamos a trabalhar nesta ementa” afirma o Chef Vitor Sobral que, acrescenta “peguei numa das mais apreciadas carnes em Portugal, aproveitei a tradição e know-how da **CASA do GALO** e... criei! Estou muito satisfeito com o resultado e tenho a certeza que o consumidor final também vai apreciar, mesmo as variedades mais elaboradas e gourmet.”

“Para nós, era importante continuar a disponibilizar refeições saudáveis e acessíveis... No entanto, precisávamos de criar algo diferente e que oferecesse experiências e novos sabores ao consumidor” afirma Marco Ferreira, Diretor Geral da **CASA do GALO**, acrescentando “estamos muito empenhados em responder da melhor forma ao consumidor. Procuramos, basicamente, ser um facilitador da vida das famílias portuguesas apresentando propostas atraentes



tanto ao nível da saúde como da conveniência, não esquecendo nunca o prazer de uma gastronomia de qualidade.”

Sobre a CASA do GALO

A antiga Casa dos Frangos de Moscavide conta com mais de 50 anos de existência e um vasto know how na confeção de frango assado.

Motivada pela necessidade de aumentar a rentabilidade do negócio, de o profissionalizar e de adequar a sua oferta à realidade e necessidades de um mercado em evolução, procedeu a uma profunda análise estratégica com vista a definir o modelo de negócio do futuro. Deste processo resultou a renovação da sua identidade e um novo naming, a antiga Casa dos Frangos de Moscavide é agora a **CASA do GALO**.

A **CASA do GALO** surge com um conceito assente na portugalidade, tradicional e popular, especialista em frango assado em brasa de carvão vegetal. Mantendo o foco no seu produto icónico – o frango – a modernização da marca passou pela incorporação de elementos visuais que remetem para a rusticidade e tradição nacionais – visíveis no catavento.

Com um investimento estimado de 1 milhão de euros, o projeto de renovação da identidade é já visível com a inauguração da primeira loja no Fórum Sintra.

A nova identidade **CASA do GALO** – criada pela WOP – será, gradualmente adaptada às 21 lojas já existentes, prevendo-se ainda a abertura de 2 novos pontos de venda até ao final do primeiro trimestre de 2013.

O Frango assado em brasa de carvão vegetal

O frango assado em brasa de carvão vegetal – produto em que se especializou a **CASA do GALO** – continua hoje a ser muito apreciado numa forma transversal em toda a sociedade.

Com um preço médio muito acessível, o frango assado em brasa de carvão vegetal tem vindo a ganhar cada vez mais protagonismo no mercado português, constituindo uma refeição prática, saudável e muito apreciada pelos portugueses.

A utilização de produtos de alta qualidade – todos os frangos utilizados na **CASA do GALO** são frescos (as encomendas e entregas do produto no ponto de venda são diárias) e de origem nacional – aliada a um preço bastante



competitivo (garantido pela agregação de todas as compras num único fornecedor) tem vindo a contribuir fortemente para a consolidação e crescimento sustentado do negócio da **CASA do GALO**.

Sobre a CASA do GALO

Criada em 1961, a Casa dos Frangos de Moscavide dedica-se à comercialização de frango assado em brasa de carvão vegetal. A CASA do GALO, marca resultante da evolução do negócio da Casa dos Frangos de Moscavide, emprega 98 colaboradores e detém atualmente 21 pontos de venda.

Empresa familiar com 51 anos tem agora uma gestão totalmente profissional e em 2011 faturou 5,6 milhões de Euros.