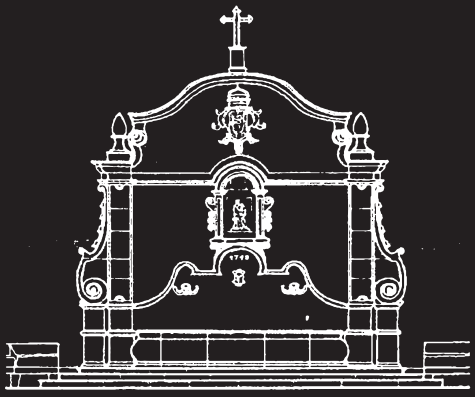
MARTIR



tragaluz

TIRADENTES MG

NOSSOS COZINHEIROS

com o chef FELIPE RAMEH

@felipeeep

tragaluz TIRADENTES MG

NOSSA MINEIRIDADE

Patrícia e Pedro Navarro

Ailla Laís - Chefe Operacional
Claudinei Ramos — Maître / Sommelier
Felipe Rameh — Chef Executivo
Flávia Rizzotti — Gerente
Thales Lemos — Maître

Foto da capa: Magê Monteiro
Design Gráfico: Pat Kamei & Thiago Rezende

Tomara que todos sintam-se bem nesta casa!

tragaluztiradentes.com.br

Rua Direita, 52 . Centro Histórico . Tiradentes/MG
+55 (32) 3355-1424 . (32) 99968-4837

@tragaluztiradentes /tragaluztiradentes

Pertinho de chegar, nosso olhar vai ficando mais verde, mais azul, mais montanhas e rochas, caminhos vez por outra salpicados de amarelos, vermelhos, fúcsias, rosas.
Um cheiro de mato no ar, café torrado, flor perfumosa e se cair uma chuvinha, de "terra molhada". Que delícia! A vontade é descer ali mesmo e continuar andando, caminhando bem devagar, sentindo a calma, a paz que emana das grandes pedras encravadas nas ruas e passeios, das casas lado a lado com seu colorido alegre, janelas decoradas de rendinhas e grandes portas.
Parar um pouco e ouvir o trotar alegre e ritmado das charretes, do apito do trem anunciando sua chegada ou partida, o murmurar das águas no Chafariz ou do rio correndo preguiçoso lá pros lados da pracinha.
Tudo convidando a "aquietar a alma", "acalmar o coração", "sossegar".
Sorva bem devagar e profundamente tudo a sua volta, abra um grande sorriso mesmo que seja só para você... aqui é Tiradentes!
Aproveite!!!

A CIDADE E NÓS

TIRADENTES, pequeno município de 83km^2, com mais ou menos oito mil habitantes, fundado em 1702, guardou entre sua história a tradição de sua comida, herdada de índios e escravos com muito milho cana e mandioca. Com o tempo, mesmo permanecendo a receita básica, os moradores locais foram trocando alguns ingredientes, acrescentando outros, mudando a maneira de preparar, inovando os sabores, enriquecendo-os com outras in luências, muitas delas de seus colonizadores portugueses, entrando aí os temperos que chegavam de lugares ainda mais distantes.

Sempre gostamos de lembrar à todos que a cidade entrou no circuito histórico há poucas décadas, e que há cinquenta e poucos anos, em plena decadência econômica, Tiradentes enfrentava carência de investimentos e abandono. O renascimento da cidade coincide com a chegada de alguns visionários. Havia uma população rica em conhecimentos, orgulhosa do lugar, que resguardava este pequeno presépio, mantendo atrás desta Serra de São José tradições seculares de sua culinária. Formou-se então um elo com a gastronomia de nossas minas – as Minas Gerais.

TRAGALUZ

O Tragaluz tem sua própria comida, quer manter uma cozinha artesanal, quer usar mão de obra local, quer fazer uma comida QUE CONFORTA elaborada com carinho como numa CASA, quer buscar sabores que estão guardados em nossas lembranças. Tudo é feito na hora, não somos um fast-food. E queremos manter isso. Estamos envolvidos com a cozinha e com a harmoniosa vida interiorana desta cidade.

•••

Ao restaurar esta CASA, respeitando a orientação do IPHAN, refazendo-a por inteiro para transformá-la em restaurante, loja ou café, iniciamos um exercício familiar: FAZER TUDO COM ENORME RESPEITO, fosse pela história, pelo conjunto arquitetônico, pela natureza, acima de tudo pelas pessoas que aqui vivem e que aqui entram de tudo pelas pessoas que aqui vivem e que aqui entram.

Alimente-se – mas acima deste ato rotineiro que necessitamos, alimente-se desta outra história: VOCÊ ESTÁ EM TIRADENTES.

Sejam bem-vindos
a esta Casa!

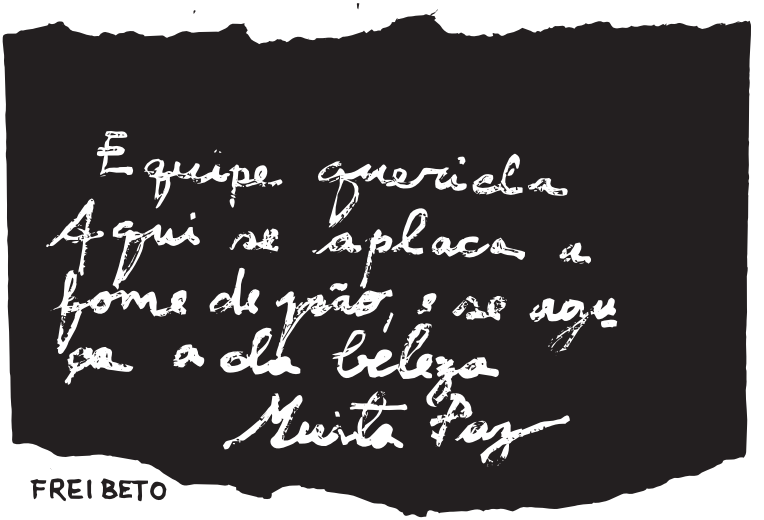
Patricia e Pedro Navarro

COMO É BOM REBECER
BILHETINHO DOS AMIGOS!

AQUI TUDO É ÓTIMO
PEDRO, ZENILCA,
ATÉ A MUSICA, A GOIABADA, O
DOCE DE LEITE E TODO O
JANTAR

FUI FELIZ DA ENTRADA
À SAÍDA

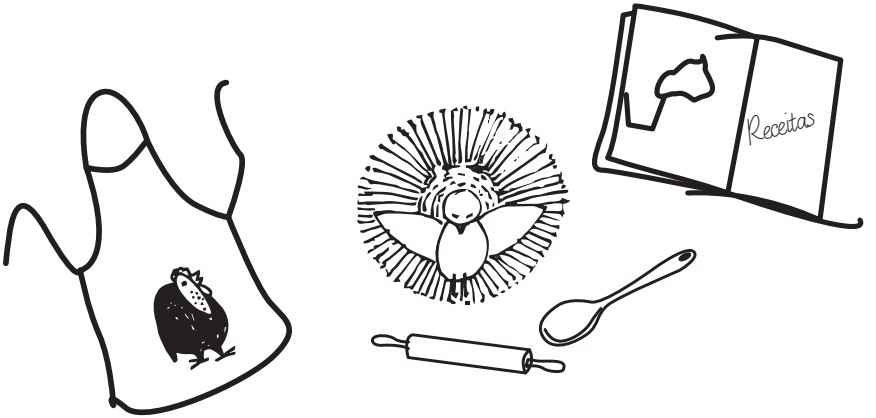
LUIS FERNANDO
VERÍSSIMO



FREI BETO

RESGATANDO MEMÓRIAS FELIZES!

Nossa Lojinha



Abrimos o Tragaluz em 2000/2001 (em experiência) como LOJA e CAFÉ, dentro da casa ainda sob cuidadosa reforma. Durante um Festival de Cultura e Gastronomia – a pedido de clientes e amigos – passamos a restaurante e logo neste primeiro ano ganhamos a estrelinha do "Guia 4 Rodas"... e vieram todas a outras nos anos consecutivos. Somos agradecidos!

Resgatando essas boas memórias, nossa LOJINHA/EMPÓRIO oferece produtos de Minas, selecionados com carinho para presentear com bom gosto. Presentes singelos, lembranças que remetem aos bons momentos nesta cidade que tanto apreciamos.

Converse com a equipe de salão a respeito. Alguns estão expostos logo na entrada da Casa e poderão ser visualizados também em nosso site tragaluz.com.br.

MARTIR

O signi icativo nome MARTIR – Museu de Arte de Tiradentes – é um espaço de exposição, em caráter permanente, de uma especial coleção de arte mineira contemporânea (após anos 1970) que integra o acervo do Instituto Tragaluz.

A grande novidade a despertar interesse é uma nova geração de artistas talentosos, em contraponto ao rico e exuberante barroco.

O MARTIR é um dos braços culturais do Instituto Tragaluz! A cidade já possui magní icas instituições culturais nesse aspecto, como o Museu Padre Toledo, o Museu de Sant'Ana e o Museu da Liturgia. É importante destacar que se trata de um projeto desenvolvido a várias mãos, com destaque para Alexandre/Renata Lanna, Joel/Jane Padula, Pedro/Patrícia Navarro e Tadeu Bandeira, principal doador do acervo.

Visite este espaço tão único e se delicie com um café ou espumante no D´ANGOLA NO MUSEU, aconchegante espaço de boa convivência gastronômica no belo jardim, projetado por nossos queridos amigos Fábio e Tetê Laudares, localizado no MARTIR.

Para mais informações, converse com nossa atenciosa equipe de salão.

O DANGOLA NO MUSEU à noite abre as portas, sendo um lugar incrível para aguardar uma mesa para jantar no TRAGALUZ, com um menu especial! "Tô fraco" não...

Quer saber mais?
Acesse o QRCode

casanutri

TIRADENTES/MG

A Primeira Infância é o fantástico período compreendido da gestação aos seis anos de vida. Nessa fase ocorre o desenvolvimento da arquitetura cerebral e a aprendizagem de habilidades fundamentais para o sucesso de uma criança e de um cidadão responsável. Essa "janela de oportunidades" é muito sensível aos cuidados, como o afeto, e aos estímulos ambientais.

A Casa Nutri é um centro de recuperação e educação nutricional de base comunitária criado com o objetivo de proteger as crianças da desnutrição na Primeira Infância. Esse distúrbio nutricional pode ocasionar consequências irreversíveis, impossibilitando que crianças desempenhem em sua totalidade as suas capacidades ísicas e intelectuais.

Atuamos em 5 países e, a partir de 2022, também em Tiradentes – MG com o Instituto Tragaluz que inancia projetos e ações estratégicas na cidade, em articulação com a sociedade civil e governo, para "não deixar ninguém para trás"!

O Instituto Tragaluz é uma associação civil de direito privado, apartidária, sem fins lucrativos e de natureza cultural, educacional e de desenvolvimento social. Atua em Tiradentes em projetos de combate à fome (desnutrição infantil), proteção à primeira infância e na estruturação de um espaço para difusão de arte e cultura, com um lindo acervo, o MARTIR.

Quer saber mais?
Acesse o QRCode

NOSSO CARDÁPIO

TUDO É FEITO NA HORA. NÃO SOMOS UM FAST-FOOD. E QUEREMOS MANTER ISSO. ESTAMOS PERDENDO O HÁBITO DE "CONVERSAR" APROVEITE E RESGATE ISSO, SE FOR COM UM BOM VINHO, FICA MELHOR AINDA!

NÃO É SOMENTE UMA INFORMAÇÃO SOBRE O QUE TEMOS E O PREÇO. É UM LIVRINHO. QUASE DO TAMANHO DE UMA APOSTILA DO ENEM.

NOSSO CHEF

No TRAGALUZ é servida comida brasileira feita em Minas, com intromissões internacionais e de nosso Chef, que com expertise e sensibilidade aplica conhecimento, bom gosto e suas raízes na cozinha; uma perfeita união entre talento, legado e criatividade.

Felipe Rameh, nosso Chef Executivo, alia a memória afetiva da culinária local com experiência em prestigiados restaurantes. Foi um dos responsáveis pela cozinha do D.O.M. de Alex Atala (SP), além de trabalhar no Mugaritz (Espanha), no Le Chalet de La Forêt (Bélgica) e no Canteen (Londres).

Participou de um dos primeiros programas de culinária da televisão brasileira e atualmente apresenta a série "Coisas Daqui" – Globo Minas / Globo Play. Realizou jantares especiais em diversos países e nas principais feiras mundiais de gastronomia. Representou a cozinha de Minas Gerais em diversos eventos nacionais e internacionais, sendo embaixador de prestigiadas marcas.

Escreveu o livro "Inventário particular - Uma coleção de histórias, sabores e amores", disponível em nosso Empório.

Acompanhe nosso Chef
pelo instagram @felipeeep
para conhecer mais do seu trabalho,
receitas e outras novidades.

ENTRADAS
PARA COMPARTILHAR

"MINAS É MUITAS"
Coalhada seca de ovelha, tomates assados da Dona Alice, quiabo crocante com "lardo mineiro", broinha de milho fresco e queijo azul mineiro, "o jiló" e pão artesanal.

NOSSA BURRATA
Queijo de búfala, uvas confitadas no vinho mineiro e aceto, flor de sal defumada, azeite mineiro e pão tostado.

VERTICAL DE QUEIJOS E DOCES DA FAZENDA
Seleção de queijos mineiros artesanais de produtores premiados harmonizado com doces tradicionais de Minas.

PÃES ARTESANAIS
Pães do dia servidos com manteiga queimada de torresmo.

Que tal uma cestinha de pães para acompanhar?

CARPACCIO DE CARNE DO CERRADO
Finalizado com picles de maxixe, emulsão do cerrado, castanhas de baru, azeite mineiro e lâminas de queijo mineiro premiado.

STEAK TARTARE
Steak tartare clássico de baby beef, gema crua e chips de raízes brasileiras.

PASTÉIS DE MILHO DA ROÇA
Pequenos pastéis recheados com creme de milho e milho fresco. Catchup de goiaba.

COXINHA DE RABADA
Clássica coxinha de festa recheada com rabada e finalizada com queijo cremoso.

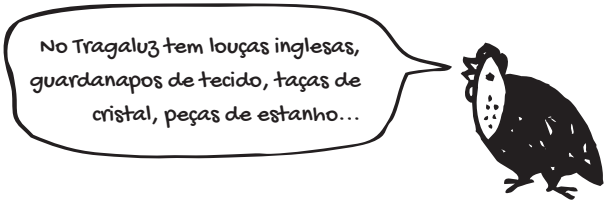
COPA "BEIRA MATO"
Copa curada mineira produzida em Formiga com porco caipira, servida com geleia de jabuticaba da casa e focaccia da Casa.

ENTRADAS
INDIVIDUAIS

DA ROÇA
Folhas frescas, radicchio, queijo de cabra, crocante de castanhas e vinagrete de mel, limão e gengibre.

CREME DE BAROA DO CHEF
Mousseline de baroa com creme fresco e cogumelos em diferentes texturas, farofa de especiarias, redução de vinagre, castanhas crocantes e micro brotos.

CREME DE COUVE FLOR
Nossa sopa aveludada com creme fresco e manteiga, finalizada com pão preto crocante e queijo azul mineiro.



DESIGN BY SOMERS

Trabalho com estanho feito manualmente por artesãos nos mesmos moldes de produção do século XVII e XVIII. Produtos de muito bom gosto e design atemporal.

designbysomers.com.br

"MINAS É MUITAS"

Brisa soprando constante e suavemente, trazendo frescor e deliciosos aromas vindos de nossa rica e generosa cozinha. Exalando pura tradição com seus mais diversos ingredientes, simples e diversi icados. Herança dos índios, negros e portugueses encontrada em iguarias, abraçada pela bela Serra de São José.

Em um tempo de muitas e tão rápidas mudanças, estamos sempre buscando retornar às boas experiências e preciosas lembranças, àquilo que "nunca sai de cena" ou "cai de moda", porque é bom, muito bom! "MINAS É MUITAS", inspirado em Guimarães Rosa, é um convite à riqueza e ao mesmo tempo à singeleza de nossa cozinha. Cozinha simples, saborosa, temperada com amor e tradição, com mineiridade e acolhimento. Comida elaborada por mãos habilidosas, cozinheiras e cozinheiros que com esmero se dedicam ao fogão, à restauração. O trivial, o habitual rebatizado por mãos talentosas de Chefs mineiros, ganham originalidade, sabor, bom gosto, sem perder o que é mais precioso: a alma e o conforto da boa cozinha destas Minas!

*O **Tragaluz Restaurante Casa** foi um dos primeiros restaurantes a idelizar em seu cardápio, desde o início de seu funcionamento há 24 anos, ingredientes tipicamente populares, presentes nos diversos quintais e na rica, singular e generosa cozinha de nosso Estado. Comida de Minas Gerais, mais que a tão apreciada comida mineira, com intromissões internacionais e de nosso Chef. Valorizamos a mão de obra local, produtores regionais e a cultura de nosso terroir.*
As várias premiações do Guia Quatro Rodas, Festivais e Concursos com votos populares, além de integrar pelo terceiro ano consecutivo a lista dos 100 melhores restaurantes do Brasil em 2024 (34º lugar) pela Revista Exame, júri composto 72 renomados críticos de gastronomia e especialistas atestam a maior vocação da Casa: proporcionar momentos agradáveis e marcantes em volta de uma boa mesa!

COM VOCÊS, NOSSA ESTRELA:

"A PINTADA TRAGALUZ"

Lá de longe em tempos idos, vinda de terras d'além mar, chega ao Brasil bem faceira a famosa: Pintada, Capote, Galinha da Índia, Angolinha, Cocá, Picota, Sacuê, Galinha da Guiné, D'Angola... ufa! quase nos perdemos com tantos nomes.

Será que chegou de Angola ou foi mesmo da Guiné? Como nunca vamos saber, sobra o sotaque português. Para lá e para cá com seu passinho apressado e agitado, ciscando e gritando bem alto: "tô fraco!... tô fraco!... tô fraco!..."

Vaidosa como é não podia ser de uma só cor, se apresenta às vezes branca, cinza, azul e/ou preta, MAS sua grife, preferida e inconfundível, estampada em paninhos, cerâmicas, quadrinhos e a ins é mesmo o cinza de bolinhas brancas no poá. UM CHARME!

Adora andar em bando porque é medrosa. Dizem que, se escuta um barulho de supetão, se esconde logo assustada. Algumas voam até as árvores para dormir ou se esconder. Deposita seus ovos em grandes ninhos, sempre escondidos entre camadas mais diversas. Mas, esperar sentada não é o seu forte e sem muita paciência de chocá-los, é comum sair ciscando sem esperar nascer todos os pintinhos.

Gosta de catar bichinhos e insetos para comer, mas também não dispensa deliciosos grãozinhos. Para uma ave relativamente pequena, até que se alimenta direitinho. Sendo mais rústica e até um pouco selvagem, sua carne possui sabor e características de ave de caça, consistência irme, baixo teor de gordura, muito saborosa lembrando a carne do primo faisão.

É muito apreciada, integrando pratos so isticados da culinária francesa, italiana e da nossa famosa “Pintada Tragaluz”. Para o nosso restaurante, compramos galinhas d’angola criadas em cativeiro.

PRATOS PRINCIPAIS

PINTADA TRAGALUZ
Receita à moda da casa. Arroz caldoso com paio e especiarias, finalizado com galinha d'Angola confit, telha de angu e micro brotos.

BACALHAU "VIVENDA DOS NAVARROS"
Lombo de bacalhau Gadus morhua confitado com louro fresco, legumes tostados da época, bastante azeite mineiro e nuvem de castanha do Pará.

UM SONHO!
Porco assado, purê de banana caramelada, pancs e mini vegetais.

NOSSA TERRA
Risoto de cogumelos secos e frescos das Vertentes.

CARNE SERENADA
Filé mignon serenado, mandioca tostada na manteiga de garrafa, roti e pancs.

PICADIM
Cubos de filé na manteiga glaceados com molho roti, bananinha dourada, couve, farofa crocante e ovo frito. Homenagem ao saudoso garçom Dani.

VOCÊ PODE PEDIR ARROZ QUANDO QUISER...

Onde compro passagem para Angola?

SUGESTÃO DO CHEF

Em alguns dias, temos pratos especiais elaborados de acordo com a sazonalidade e disponibilidades de produtos. Mais informações com a nossa equipe de salão.

GUELA DE PATO

Rigatoni, ragu de costela e rabada, muçarela flor de leite local, pomodoro, raspa de limão siciliano e pancs.

CAIPIRA APAIXONADO

Pappardelle com linguiça caipira mineira, guanciale, cogumelo seco, creme fresco, espinafre, sálvia e parmesão d'Alagoa.

CAPPELLETTI IN BRODO

Clássico cappelletti artesanal, recheado com carnes bovina e suína, servido com delicado brodo caseiro de galinha d'Angola, azeite de carvão e cubos de abóbora tostada.

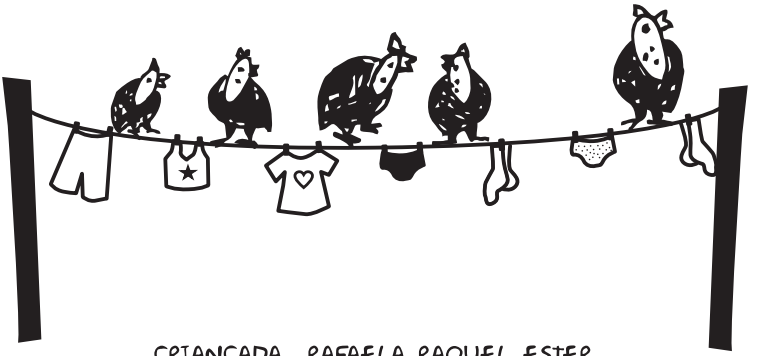
DA LATA

Carne de lata (variação entre linguiça Beira Mato, costelinha, bochecha, pernil e barriga) confitada lentamente na própria banha do porco e assada, purê de baroa com pequi e castanha de baru.

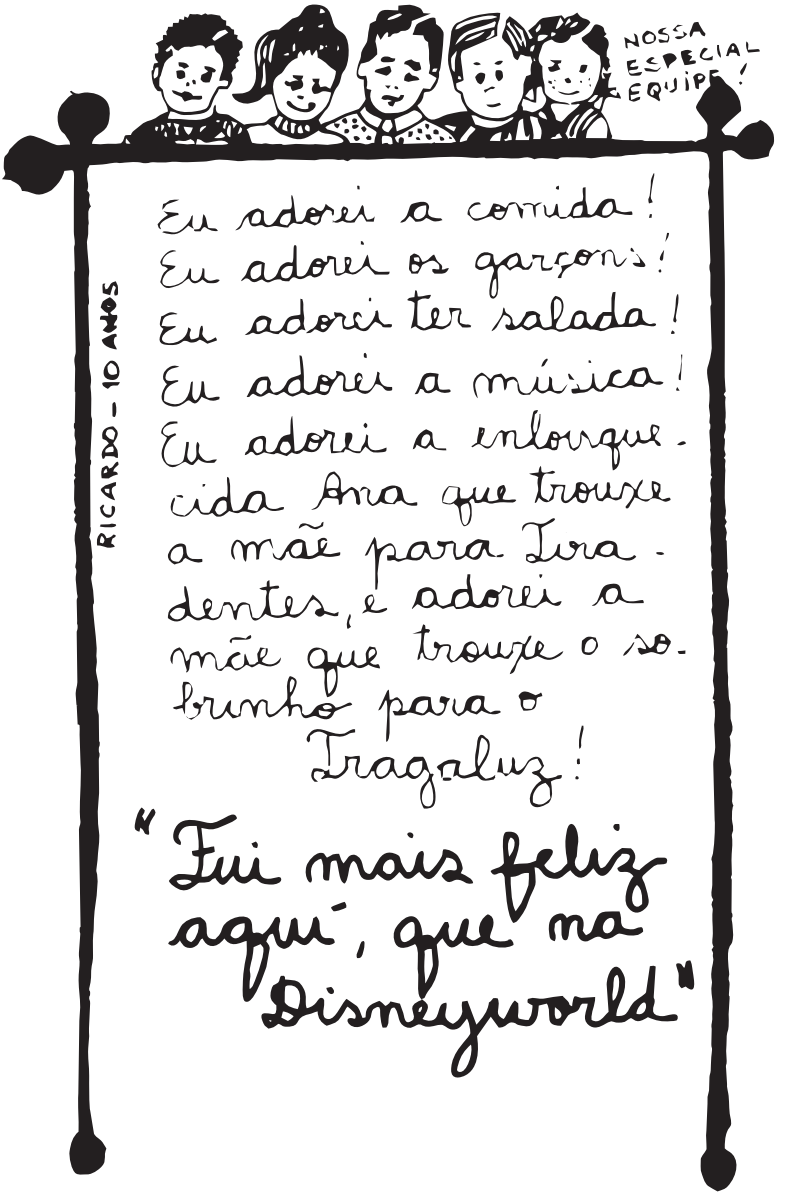
NO QUINTAL

Risoni (pequena massa em formato de arroz), milho fresco, guanciale, creme fresco, queijo parmesão e ora-pro-nóbis

PRATO INFANTIL



CRIANÇADA... RAFAELA, RAQUEL, ESTER, LIZ E OLÍVIA... DESÇAM JÁ! VOCÊS NÃO SÃO PASSARINHOS... VENHAM ESCOLHER UMA COMIDINHA...


NOSSA ESPECIAL EQUIPE!
RICARDO – 10 ANOS
Eu adorei a comida!
Eu adorei os garçons!
Eu adorei ter salada!
Eu adorei a música!
Eu adorei a enlouquecida Ana que trouxe a mãe para Ivadentes, e adorei a mãe que trouxe o sobrinho para o Tragaluz!
"Fui mais feliz aqui, que na Disneyworld"

A SOBREMESA QUE RODOU O MUNDO

Já entro aqui pensando na Goiabada Frita TRAGALUZ, no Doce de Leite queimado e nas outras guloseimas... Tudo da casa... Não sairei sem me deliciar... É uma, outra e depois outra! Harmonizado com um delicioso vinho de sobremesa! Viva!!!

★★★★★

Nossa sobremesa virou celebridade. Esteve no The New York Times, Paris Match, na Ucrânia, em Praga, Berlim, Lisboa... Ana Maria Braga ensinou ao vivo a receita na Praça. Padre Fábio de Melo apresentou para Eliana em seu programa. Somos agradecidos!

SOBREMESAS

GOIABADA TRAGALUZ
Goiabada cascão prensada na castanha de caju granulada, frita na manteiga, deitada em queijo cremoso. Acompanha delicioso sorvete artesanal de goiaba.

DOCE DE LEITE TRAGALUZ
Doce de leite ligeiramente queimado com farofinha de nozes, queijo canastra meia cura e sorvete de queijo.

CASAMENTO MINEIRO
Creme brulée de doce de leite aromatizado com "Café Paraíso" do Instituto Uaimii. Oriundo da Serra do Espinhaço, premiado microlote de solo mineral de altitude média, é de colheita manual seletiva, um representante legítimo dos melhores cafés nacionais.

CHOCOLATE, CHOCOLATE E CHOCOLATE
Chocolate em cinco texturas finalizado com flor de sal, páprica picante e rúcula.

FRUTA DA ESTAÇÃO
Será que temos hoje alguma fruta da estação?

SORVETES ARTESANAIS
Consulte sabores com nossa equipe de salão.

Nossos sorvetes foram desenvolvidos com o querido Sr. Edson, da Monte Bianco, em São João Del Rei.

BEBIDAS

Água
Mineral com e sem gás
Acqua Panna
San Pellegrino

Refrigerantes
Tradicionais e zero
consulte opções com a nossa equipe de salão

Suco de frutas
Tradicionais e zero
consulte opções com a nossa equipe de salão

Cervejas

Heineken

Baden Baden
Cervejaria Artesanal
consulte opções com a nossa equipe de salão

BADEN BADEN
CERVEJARIA ARTESANAL

Cachaças (dose)
Tragaluz 3 madeiras
Blend de cachaças regionais mineiras, exclusivo da Casa
Jacuba
Salinas
Tabaroa
Velho Ferreira

Drinks clássicos
Caipirinha
Caipvodka
c/ Absolut

Soda Italiana — sem álcool
Gin Tônica

Vodkas
Smirnoff
Absolut
Belvedere

Brandy de Jerez
Fundador – Espanha

Vermouth / Amaro Bitter / Aperitivo
Campari – Brasil
Martini – Brasil
Fernet Branca – Itália
Lillet Blanc – França

Scotch Single Malt
The Macallan Cherryl 12Y.O

Scotch Single Malt
Chivas Regal 12 Y.O
Chivas Regal 18Y.O
Johnnie Walker Red Label
Johnnie Walker Black Label

Bourbon Whiskey
Jack Daniel
Buffalo Trace

Licores e Digestivos
Drambui
Baileys
Amarula
St. Germain
Frangelico
Absinto
Jagermaister
Cointreau
Licor 43

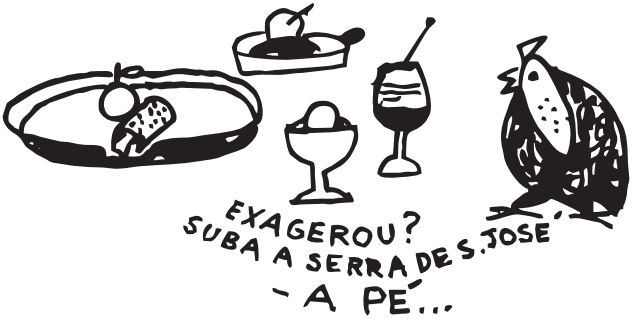
tres?

CAFÉ E CHÁS

Expresso
Descafeinado
Cappuccino
Expresso Corretto

Chá inglês e variados
Chai Latte

ESTER
AI AI SOCORRO!
AI SOCORRO!
ANELA
PARA PAPAI E
PARA MAMÃE
IRAGALUZ - 2015


EXAGEROU?
SUBA A SERRA DE S. JOSÉ
- A PÉ...

PEÇA NOSSA
CARTA
DE VINHOS!
CHATE

SUGESTÕES

CAVALOS - Passeios Especiais Adriano - 32. 99966 5864

PASSEIOS NA SERRA - Roteiros Uaitrip Dalton -
32.99990 0127 ou 32.98848 3283

CHARRETES - Sob Consulta

SOM E LUZ NA MATRIZ - 32. 33551238

MARIA FUMAÇA - 32. 33718485

CHARMOSA - Passeio em uma jardineira antiga pelas ruas
de Tiradentes - 32. 9984 5508

IGREJAS - Horários diferentes - 32. 3355 1238

MARTIR - MUSEU DE ARTE DE TIRADENTES - Arte Contemporânea Mineira a partir de 1970, logo ao lado do Tragaluz!

MUSEU DA LITURGIA - 32. 99812 8552

MUSEU DE SANT'ANA - 32. 3355 2798

MUSEU PE. TOLEDO - 32. 3355 1549

WALKING TOUR - BECOS DE TIRADENTES - 32.98810-6628

O EVENTO DOS SEUS SONHOS PODE SER

PRÉ-WEDDING

CASAMENTO

NOIVADO

ANIVERSÁRIO

COMEMORAÇÕES

REUNIÕES CORPORATIVAS

EVENTOS EM DOMICÍLIOS E/OU POUSADAS PARA GRUPOS MENORES

O GUARDANAPO

REPRODUÇÃO DOS DESENHOS DE LEONARDO DA VINCI

CARTA DE PIETRO ALEMANI CONTANDO SOBRE UM PANO QUE LEONARDO DA VINCI USOU NUM JANTAR EM 1541.

Mestre Leonardo da Vinci apresentou ontem à noite um pano individual colocado à frente de cada comensal. Ninguém soube utilizar ou o que fazer com ele.

- Alguns sentaram em cima.
- Outros ainda sentaram nele para limpar suas botas, ou embrulharam uma peça de carne para levar, jogando o pano uns nos outros numa brincadeira.

Terminado o repasto, a folha encontrava-se tão suja como sempre, e Leonardo confiou-me sua angústia por pensar que seu invento nunca chegará a ter aceitação.

Pietro
Florença
Itália
1541

tragaluz TIRADENTES MG

tragaluztiradentes.com.br

@tragaluztiradentes / tragaluztiradentes

O Tragaluz é um ambiente 100% livre do tabaco. Seguimos a legislação nacional que proíbe o uso de produtos derivados do tabaco em ambientes públicos ou privados, fechados ou semiabertos. Vale ressaltar que dispositivos eletrônicos são considerados produtos fumígenos e, portanto, abarcados na Lei Nacional Antifumo. Sua saúde, a de nossos colaboradores e clientes é uma prioridade!

Lei 9.294/1996 - Decreto 2.018/1996
Lei 12.546/2011 - Decreto 8.262/2014
Portaria Interministerial MTE/MS 2.647/2014
RDC ANVISA 855/2024
(e suas atualizações)