

# MANUAL DO BAR

## UMA HISTÓRIA DE INOVAÇÃO



A Nadir Figueiredo inicia o novo século de sua trajetória. Centenária e presente na maioria dos lares do Brasil e em mais de 120 países no mundo, a marca permanece como líder absoluta de mercado e sinônimo de brasilidade e inovação.

Nossas milhares de peças nas mesas e corações dos consumidores levam nosso prazer em servir às novas gerações, apaixonadas pela versatilidade das linhas. Essa é a promessa da Nadir Figueiredo para o futuro: design e qualidade a preços acessíveis, já referências em sua história, e inspirando nossas novas linhas.

**NF** NADIR  
FIGUEIREDO

## INTRODUÇÃO



Referência em soluções operacionais para todos os tipos de estabelecimentos, a Nadir Figueiredo Profissional apresenta um novo modelo de consulta de produtos, a fim de ajudar nossos clientes e parceiros a extrair o máximo do uso de nossos produtos.

Nesse manual, serão indicados os momentos certos, canais ideais para os produtos, práticas eficazes e recomendações de usos para melhor atender as demandas de seus clientes e fornecedores. Aliando praticidade, qualidade e elegância, uma exclusividade Nadir Figueiredo para os especialistas do mercado.

**NF** NADIR  
FIGUEIREDO  
PROFISSIONAL

## CERVEJAS

Um mix ideal de copos cervejeiros, pensado para extrair a essência de cada estilo e aguçar a percepção de suas características.



### IPA

Copo desenvolvido exclusivamente para cervejas IPA's. Seu formato favorece maior volume e menor contato das mãos com o copo preservando a temperatura da bebida. Boca levemente fechada evitando a dispersão de aromas.



**BEBIDAS INDICADAS:** Cervejas IPA - India Pale Ale e Stout's

### TAÇA POKAL

A mais coringa das taças, ela serve com muito charme cervejas especiais de estilos variados. A apresentação no ponto de venda se torna única.



**BEBIDAS INDICADAS:** Cervejas Pilsners

**BEBIDAS SECUNDÁRIAS:** Refrigerantes, sucos e águas

### NONIC

Classico Inglês, seus anéis ajudam no emplilhamento nos bares e pubs, além de dar mais firmeza nas mãos.



**BEBIDAS INDICADAS:** Cervejas Inglesas

**BEBIDAS SECUNDÁRIAS:** Refrigerantes, sucos e águas



COPO LONDON 7551  
540ML

CANAIS INDICADOS: Cervejarias, bares e pubs



TAÇA FLORIPA 7732  
300ML



TAÇA WINDSOR 7728  
330ML



TAÇA BRUNELLO 7731  
400ML

CANAIS INDICADOS: Cervejarias e bares



COPO STOUT 7051  
473ML



7151  
285ML

CANAIS INDICADOS: Pubs e bares

## CANECAS

O formato das canecas foi pensado para o cervejeiro conseguir segurar sua cerveja com mais conforto.



**BEBIDAS INDICADAS:** Cervejas Variadas

**BEBIDAS SECUNDÁRIAS:** Refrigerantes, sucos e águas



TABERNA 5902  
600ML

5901  
340ML

OKTOBER 5903  
355ML

BRISTOL 5911  
340ML

CANAIS INDICADOS: Pubs, bares e restaurantes

## WILLYBECHER

É um classico cervejeiro alemão, principalmente na região da Baviera. Porém por ser ao mesmo tempo elegante e parrudo, apresenta-se muito bem como um long drink.



**BEBIDAS INDICADAS:** Cervejas Pilsen e Estilos Alemães

**BEBIDAS SECUNDÁRIAS:** Refrigerantes, sucos, águas e cervejas



WILLYBECHER 7851  
400ML

7451  
250ML

FREVO 7020  
320ML

7120  
220ML

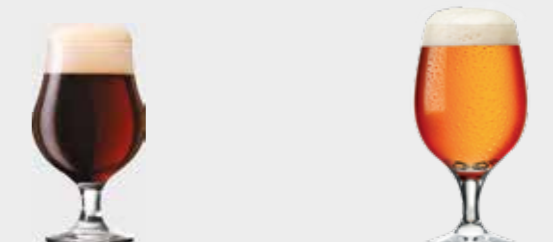
CANAIS INDICADOS: Pubs, bares e restaurantes

## BELGAS / TULIPA

Conhecida tecnicamente como tulipa, a taça possui corpo arredondado e pouca altura, ajudando a espalhar melhor o líquido sobre a língua, além de apresentar qualidade e elegância ao servir. Ideal para cervejas de corpo intenso e aromas complexos.



**BEBIDAS INDICADAS:** Strong Ale's, Brown Ales, Flanders e outras



TAÇA DUBLIN 7651  
400ML

TAÇA BELGA 7070  
500ML

CANAIS INDICADOS: Bares e restaurantes

## COPO WEISS

Ideais para cervejas do tipo Weissbier, os copos Weiss têm boca larga, que intensifica o aroma do trigo, e tamanho avantajado para servir todo o conteúdo da cerveja.



**BEBIDAS INDICADAS:** Cerveja de Trigo Alemã ( Weissen Bier )



JOINVILLE 7941  
680ML

7741  
300ML

CANAIS INDICADOS: Pubs, bares e restaurantes

## MIXOLOGIA

Nas taças e copos Nadir Figueiredo, o preparo de drinks performa com excelência para o mercado profissional. Os modelos respeitam os princípios clássicos da coquetelaria ao atenderem com distinção, a elegância da tradição e o despojamento da modernidade. Indicados para Bares, Hotéis e Restaurantes.

### TAÇA BALLUN



Ideal para preparo de drinks com muito gelo. Resistente, seu drink principal é a Gin tônica, mas pode comportar grande variedade de drinks.

**BEBIDAS INDICADAS:** Gin Tônica

**BEBIDAS SECUNDÁRIAS:** Vinhos e variações de Gin

### TAÇA MARTINEIRA



Clássica do Dry Martini a taça é um ícone do mundo dos drinks. Aliando beleza e resistência a taça martini apresenta o drink de uma forma viável na operação sem perder a elegância

**BEBIDAS INDICADAS:** Dry Martini

**BEBIDAS SECUNDÁRIAS:** Daiquiri, Cosmopolitam, Manhattan

### TAÇA ESCANDINAVA OU HURRICANE



Conhecida como Hurricane (Furacão) ou escandinava é um clássico da coquetelaria, ideal para drinks tropicais ou coquetéis sem álcool.

**BEBIDAS INDICADAS:** Drinks variados



TAÇA GIN 7948  
600ML

CANAIS INDICADOS: Bares, restaurantes e hotéis

ASSISTA DICAS DE DRINKS:  
GIN TÔNICA



TAÇA MARTINI 7228  
250ML

CANAIS INDICADOS: Bares, restaurantes e hotéis

ASSISTA DICAS DE DRINKS:  
MARTINI



TAÇA COQUETEL 7928  
380ML

CANAIS INDICADOS: Bares, restaurantes e hotéis

### TAÇA MARGARITA

Especialista nas Margaritas



**BEBIDAS INDICADAS:** Margarita

**BEBIDAS SECUNDÁRIAS:** Drinks variados



TAÇA MARGARITA 7628  
335ML

CANAIS INDICADOS: Bares, restaurantes e hotéis

ASSISTA DICAS DE DRINKS:

MARGARITA



### CÁLICE

Perfeita para bebidas licorosas, no pré ou pós refeição com dose padrão.



**BEBIDAS INDICADAS:** Licor

**BEBIDAS SECUNDÁRIAS:** Cachaças e outros destilados



TAÇA DONA 7148  
65ML



TAÇA DAMA 0301  
35ML



TAÇA ALAMBIC 7348  
90ML

CANAIS INDICADOS: Bares e restaurantes

### GRAPPA

O copo ideal para servir a Grappa, destilado de uva. Porém sua elegância e tamanho são perfeitos para quem quer servir outros destilados em dose.



**BEBIDAS INDICADAS:** Grappa e Destilados

**BEBIDAS SECUNDÁRIAS:** Finger Food e outros destilados



TAÇA ALAMBIC 7348  
90ML

CANAIS INDICADOS: Bares de drinks e restaurantes italianos

### COPO OLD FASHIONED

Sua boca bem aberta facilita preparar e servir drinks consagrados como Old Fashioned e Manhattan



**BEBIDAS INDICADAS:** Old Fashioned

**BEBIDAS SECUNDÁRIAS:** Manhattan, Cosmopolitan e caipirinhas



COPO OLD FASHIONED 7101  
220ML



COPO DOUBLE OLD FASHIONED 7501  
360ML

CANAIS INDICADOS: Bares, restaurantes e hotéis

## MIXOLOGIA



### COPO DOSE

Copo muito utilizado nas baladas e bares, tem a medida equilibrada para um ótimo custo benefício aos bares e ao consumidor.

**BEBIDAS INDICADAS:** Vodka, cachaça, single malt's e tequilas

**BEBIDAS SECUNDÁRIAS:** Doses de destilados



### COPO ON THE ROCK'S

Copo de boca larga e fundo grosso, o modelo é próprio para uma dose, e espaço para muito gelo. Alguns drinks com base em whisky ou cachaça são servidas em características similares no mesmo modelo.

**BEBIDAS INDICADAS:** Whiskys; Bourbons; Single Malt's; Negrinis e Caipirinhas

**BEBIDAS SECUNDÁRIAS:** Sucos, águas e refrigerantes



COPO ATOL VODKA 7322  
65ML



COPO OLÉ 2304  
60ML



COPO CANINHA 3033  
100ML



COPO BROOKLYN J253  
70ML



COPO AMERICANO DOSE 2310  
45ML

CANAIS INDICADOS: Bares, restaurantes e hotéis



COPO CAPRI 7518  
340ML



COPO OCA 7529  
330ML



COPO GEOMETRIA 7526  
320ML



COPO TOPÁZIO 7558  
360ML



COPO ÓPERA 7537  
300ML



COPO AMERICANO 2510  
300ML



COPO ARUBA J306  
475ML



COPO VEGAS 2552  
290ML



COPO ILHABELA 7923  
350ML



COPO BROOKLYN J255  
310ML

ASSISTA DICAS DE DRINKS:  
MANHATTAN      NEGRONI



CANAIS INDICADOS: Bares de drink's, pub's, restaurantes especializados e hotéis



### LONG DRINKS

É o copo ideal para preparar coquetéis long drinks, pois quanto mais alto e fino melhor para armazenar muito gelo, espaço para mistura e boa apresentação, sempre com muitas cores e refrescância.

**BEBIDAS INDICADAS:** Mojito, Pina colada, Blood Mary

**BEBIDAS SECUNDÁRIAS:** Vodka com energético, águas e sucos



COPO ATOL TUBO 7822  
300ML



COPO AMASSADINHO TUBO 7817  
290ML



COPO ILHABELA 7623  
400ML



COPO AMERICANO 2910  
450ML



COPO DUBAI 7664  
460ML



J305  
345ML

ASSISTA DICAS DE DRINKS:  
MOJITO



CANAIS INDICADOS: Bares de drink's, pub's, restaurantes especializados e hotéis



## VINHOS

As linhas de vinhos possuem uma variedade de taças ideais para Bares, Hotéis e Restaurantes. São resistentes e unem elegância de design arrojado para os públicos mais exigentes.



### TAÇA BORDEAUX

Bojo grande com espaço para “respirar e oxigenar”, além de boca fechada para melhor concentração dos aromas. Para as taças de vinho branco bordeaux, sua volumetria menor permite persistir com baixas temperaturas até o final.



**BEBIDAS INDICADAS:** Merlot, Caribernet.

**BEBIDAS SECUNDÁRIAS:** Águas, drinks, cervejas e refrigerantes

### TAÇA FLUTE

Taça alongada favorece a persistência das bolhas e direciona melhor os aromas frutados dos espumantes para o nariz. Sua baixa volumetria ajuda a manter temperaturas mais baixas até o último gole.



**BEBIDAS INDICADAS:** Espumantes

**BEBIDAS SECUNDÁRIAS:** Beer Champenoise



TAÇA BARONE 7956  
600ML

7056  
490ML

7156  
385ML



TAÇA BRUNELLO 7031  
490ML



7131  
390ML

CANAIS INDICADOS: Bares, restaurantes e hotéis



TAÇA BARONE 7856  
190ML



TAÇA BRUNELLO 7831  
200ML



TAÇA CELEBRA 7863  
190ML



TAÇA ROYAL J808  
185ML

CANAIS INDICADOS: Bares, restaurantes e hotéis



### TAÇA BORGONHA

Formato Balão, boca mais aberta e bojo largo permite mais contato com ar e liberação de Buquê. Seu formato naturalmente direciona o fluxo ao centro da língua diminuindo a percepção de acidez e ressaltando as qualidades maduras e arredondadas dos vinhos.

**BEBIDAS INDICADAS:** Pinot Noir, Rioja tradicional, Barbera Barricato, Amarone.

**BEBIDAS SECUNDÁRIAS:** Gin tônica e Drinks variados

### DECANTER

A melhor forma de servir um bom vinho é através de um bom decanter, evitando a mistura de resíduos da garrafa na taça. Além de belo, o decanter faz com que você retire o melhor do seu vinho.

**BEBIDAS INDICADAS:** Vinho Tinto

**BEBIDAS SECUNDÁRIAS:** Vinho Tinto



TAÇA CELEBRA 7063  
400ML



7163  
300ML



TAÇA GIN 7948  
600ML



TAÇA ROYAL J809  
615ML



J800  
365ML



J801  
320ML

CANAIS INDICADOS: Bares, restaurantes e hotéis



DECANTER MALBEC 7819  
950ML



DECANTER 7619  
500ML

CANAIS INDICADOS: Bares, restaurantes e hotéis



## DURALEX OPALINE

A Duralex Opaline é a linha que combina a beleza e a praticidade operacional, com empilhamento, resistência e leveza do vidro.

O vidro opalino é perfeito para estabelecimentos com alto giro de refeições, como self services, restaurantes à la carte e diversos tipos de negócios.

## STEAK E GRILL

Os pratos Steak e Grill são ideais para carnes e refeições que pedem maior área.



PRATO STEAK 5547  
600g



PESO CONTROLADO



PRATO GRILL 5647  
790g



PESO CONTROLADO

CANAIS INDICADOS: Self Service e Refeições À La Carte

## GOURMET

O prato Gourmet é ideal para canais com alto giro devido sua alta resistência.



PRATO GOURMET 5548  
650g



PESO CONTROLADO

CANAIS INDICADOS: Self Service e Refeições À La Carte, Cozinhas Industriais

## VERSI

O prato Versi é mais espesso e resistente, sendo ideal para locais com alto giro de refeições.



PRATO VERSI 5553  
590g



PESO CONTROLADO

CANAIS INDICADOS: Self Service e Refeições À La Carte, Cozinhas Industriais

## PLAZA

Prato Plaza destaca-se na apresentação por ter formato quadrado, unindo qualidade e beleza.



PESO CONTROLADO

PRATO PLAZA 5546  
500g

CANAIS INDICADOS: Self Service e Refeições À La Carte

## MENU

O Prato Menu é ideal para diversos tipos de canais, unindo qualidade, preço e apresentação.



PESO CONTROLADO

PRATO MENU 5643  
710g



PESO CONTROLADO

PRATO MENU 5543  
500g

CANAIS INDICADOS: Self Service e Refeições À La Carte

## BLANC

O prato Blanc é ideal para diferenciar a apresentação, com acabamento refinado e sem bordas.



PESO CONTROLADO

PRATO BLANC 5545  
500g

CANAIS INDICADOS: Self Service e Refeições À La Carte

## VITA

O Prato Vita é ideal para caldos e sopas.

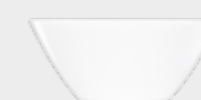


PRATO VITA 5847  
270g

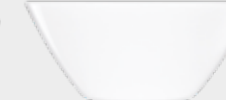
CANAIS INDICADOS: Self Service e Refeições À La Carte

## SALADEIRA

A saladeira é versátil, servindo de saladas de folhas à caldos, sopas e saladas de frutas.



SALADEIRA 4245  
390ML



4145  
840ML



4045  
2300ML

CANAIS INDICADOS: Self Service e Refeições À La Carte

## CAFÉ

Mais do que ter o café certo, é essencial uma excelente apresentação e otimização dos serviços operacionais



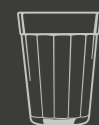
### CAFÉ ESPRESSO



Xícara pensada para o correto armazenamento do café, considerando seu fundo ovalado e volumetria.

**BEBIDAS INDICADAS:** Café espresso

### CAFÉ COADO



Servir com tradição ou inovação.

**BEBIDAS INDICADAS:** Café Coado; Pingado

### MISTURAS COM CAFÉS



Variadas bebidas a base de café, ou degustação. De café com leite à torras especiais

**BEBIDAS INDICADAS:** Café com leite; Capuccino; Latte Macchiato; Mocha; Irish Coffee

### ÁGUA COM GÁS



A melhor combinação do copo dose.

**BEBIDAS INDICADAS:** Água com gás



XÍCARA AMERICANO 5110  
90ML

CANAIS INDICADOS: Bares, Cafés, Padarias, Hotéis e Restaurantes



COPO AMERICANO 2010  
190ML



BARRIQUINHA 2148  
150ML



CANINHA 3033  
100ML



XÍCARA ASTRAL 0112  
90ML

CANAIS INDICADOS: Bares, Cafés, Padarias, Hotéis e Restaurantes



TARSILA 5921  
300ML



CANECA AMERICANO 5910  
270ML



ASPEN 5909  
300ML



NEVADA 0200 | 0230  
240ML | 130ML



XÍCARA ASTRAL 0114  
240ML

CANAIS INDICADOS: Bares, Cafés, Padarias, Hotéis e Restaurantes



OLÉ 2304  
60ML



COPO AMERICANO DOSE 2310  
45ML



BRISTOL DOSE 2311  
60ML

CANAIS INDICADOS: Bares, Cafés, Padarias, Hotéis e Restaurantes

## ASSADEIRAS

A Marinex é a linha de refratários de vidro com alta resistência que atende a todos os tipos de canais, desde o preparo até o armazenamento. É ideal para ser usada nas apresentações no rechaud em self services, restaurantes à la carte e diversos outros estabelecimentos.



### LASANHEIRA | ASSADEIRA QUADRADA



São indicadas para o preparo no forno, apresentação no rechaud e armazenamento.



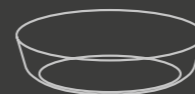
LASANHEIRA 6537 | 6538  
3700ML | 5300ML



ASSADEIRA QUADRADA 6221 | 6222  
1100ML | 1800ML

CANAIS INDICADOS: Self Service e Refeições À La Carte

### ASSADEIRA OVAL



A Assadeira Oval é indicada para o preparo no forno, apresentação no rechaud e armazenamento. Também muito indicada para doces e apresentações de saladas.



ASSADEIRA OVAL 6345 | 6662 | 6664  
2400ML | 3200ML | 4000ML

CANAIS INDICADOS: Self Service e Refeições À La Carte

### BOWL PARA PREPARO



Com tamanhos variados, os bowls auxiliam a mistura e pré-preparo na cozinha. Praticidade e resistência. Além disso é perfeito para servir saladas e acompanhamentos no Rechaud.



BOWL PARA PREPARO 6319 | 6419 | 6519 | 6719 | 6819  
250ML | 500ML | 1000ML | 2000ML | 4000ML

CANAIS INDICADOS: Self Service e Refeições À La Carte

### JARRA MEDIDORA



A Jarra Medidora é fundamental no pré-preparo, suporte para receitas e finalização de pratos.



JARRA MEDIDORA 6125 | 6225 | 6325  
250ML | 500ML | 1000ML

CANAIS INDICADOS: Self Service e Refeições À La Carte





[f FACEBOOK.COM/NADIRFIGUEIREDO](https://www.facebook.com/nadirfigueiredo)  
[@ INSTAGRAM.COM/NADIRFIGUEIREDO](https://www.instagram.com/nadirfigueiredo)  
[WWW.NADIRFIGUEIREDO.COM.BR](http://WWW.NADIRFIGUEIREDO.COM.BR)

ADMINISTRATIVO  
AV. ZAKI NARCHI 500 – 5º ANDAR – TORRE III  
VILA GUILHERME - CEP 02029-000  
SÃO PAULO – SP / BRASIL

CANAL DE RELACIONAMENTO NADIR FIGUEIREDO  
TEL: 0800.163646

FÁBRICA  
AV. NADIR DIAS DE FIGUEIREDO 496  
JD. MIRIAM- CEP 08613-370  
SUZANO – SP / BRASIL